Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC35J8055**

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.



MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_FR.indd 1 2015-02-04 4:06:24

Table des matières

Utilisation de ce manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.



Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

Fonction micro-ondes uniquement

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.



AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type « bed and breakfast ».

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.



AVERTISSEMENT : cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil (ou semble s'échapper), laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.



Consignes de sécurité

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.



Fonction du four uniquement - En option

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.



Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.



MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_FR.indd 8 2015-02-04 4:06:26

N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.



Consignes de sécurité

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

⚠ **ATTENTION**

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.



Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

A. Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

C. Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

- **1)** porte (risque de déformation) ;
- **2)** charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
- **3)** joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

A. Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

B. Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.



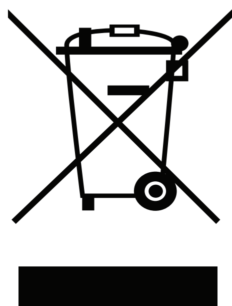
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Définition du groupe de produits

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2.
Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente.
Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

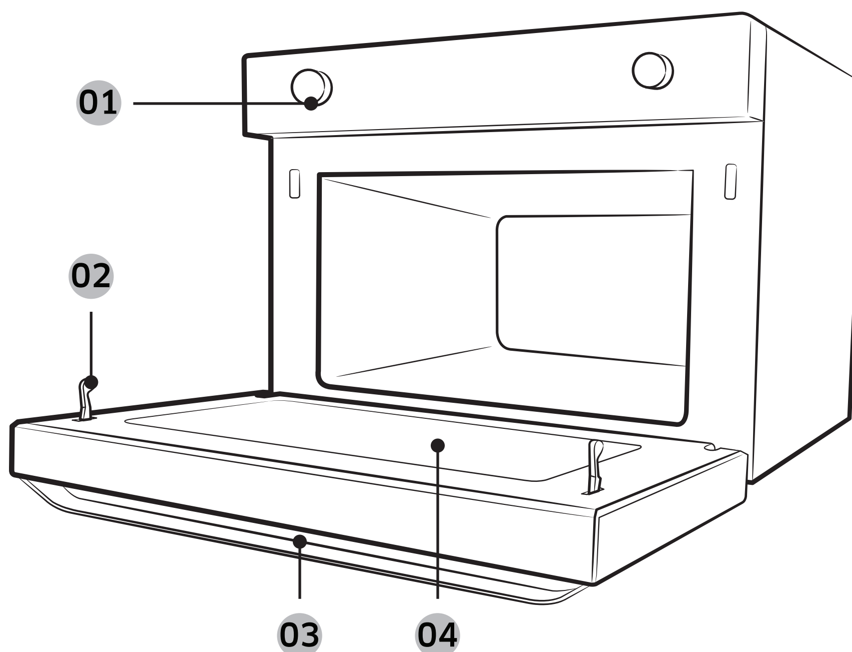


Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande
02 Verrouillage de sécurité de la porte
03 Poignée de la porte
04 Porte

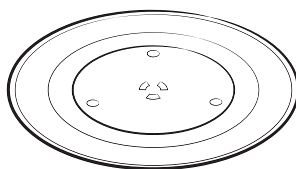
Installation

Accessoires

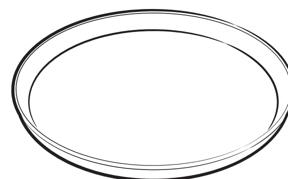
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



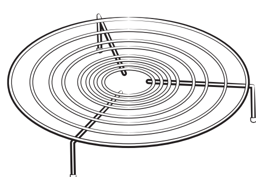
Anneau de guidage



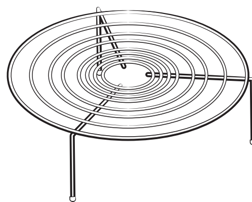
Plateau tournant



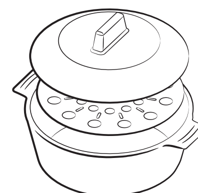
Plat croustilleur



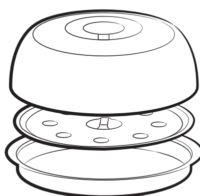
Grille inférieure



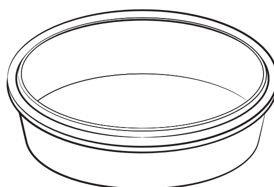
Grille supérieure



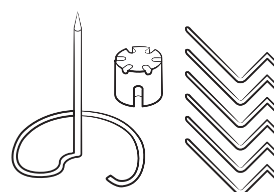
Cuiseur vapeur *



Cuiseur vapeur Pro Steamer *



Récipient en verre *



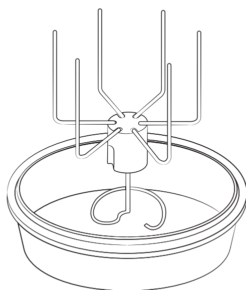
Ensemble pour barbecue *

REMARQUE

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

Anneau de guidage	Placez-le sur le centre de la base. Il supporte le plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il constitue la base de la cuisson.
Grilles	Utilisez une de ces grilles de la façon appropriée pour cuisiner deux plats simultanément. Une assiette plus petite sur le plateau tournant et l'autre sur la grille sélectionnée. Vous pouvez utiliser ces grilles avec le mode Grill Convection (Convection au gril) ou Combination Cooking (Cuisson combinée). **REMARQUE** N'utilisez pas de grilles métalliques en mode Micro-ondes.
Plat croustilleur	Posez-le sur le plateau tournant. Utilisez-le pour faire brunir les aliments, ou pour conserver le croustillant des pâtisseries ou des pizzas.
Cuiseur vapeur	(modèles MC35J8055P* et MC35J8055K* uniquement) • Utilisez le cuiseur vapeur avec le mode de cuisson à la vapeur. • Le cuiseur vapeur est disponible uniquement avec le mode de cuisson aux micro-ondes. Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson. • Consultez le Guide de cuisson vapeur à la page 59.

Cuiseur vapeur Pro Steamer	(modèle MC35J8055L* uniquement) • Le cuiseur vapeur Pro Steamer est un ensemble contenant un couvercle en acier inoxydable, un plateau, et un plat croustilleur et il est destiné à la cuisson à la vapeur. Utilisez le cuiseur vapeur Pro Steamer pour faire brunir les aliments comme les pâtisseries et les pâtes à pizza en mode Microwave (Micro-ondes). Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson. • Consultez le **Guide de cuisson vapeur à la page 59**. ⚠ **ATTENTION** • Le cuiseur vapeur Pro Steamer est dédié à ce modèle. N'utilisez jamais le cuiseur vapeur Pro Steamer avec d'autres modèles ou produits. Cela pourrait entraîner un incendie ou des dommages matériels. • N'utilisez jamais le cuiseur vapeur Pro Steamer sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser le cuiseur vapeur Pro Steamer, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si tel n'est pas fait, cela pourrait causer une cuisson incomplète, un incendie ou des dommages matériels. • Assurez-vous d'utiliser des maniques lorsque que vous retirez le cuiseur vapeur Pro Steamer, car il devient très chaud une fois la cuisson terminée. • Avant de procéder à la cuisson, assurez-vous d'assembler correctement le cuiseur vapeur Pro Steamer, y compris le couvercle. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater sans le couvercle ou le plat croustilleur.
Récipient en verre	(modèles MC35J8055P* et MC35J8055Q* uniquement) • Mettez le récipient en verre sur le plateau tournant et posez la rôtissoire sur le récipient pour procéder au rôtissage.

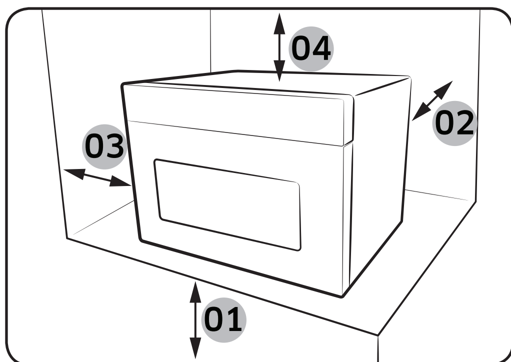
Ensemble pour barbecue	(modèles MC35J8055P* et MC35J8055Q* uniquement) L'ensemble pour barbecue contient le tournebroche, le coupleur de rôtissoire et 6 brochettes, constituant la multi-broche verticale. Utilisez cet ensemble pour barbecue pour cuisiner des morceaux de viande entiers, tels qu'un poulet, au barbecue. Cet ensemble élimine la nécessité de faire tourner la viande manuellement ; il peut également être utilisé avec le mode de cuisson combinée Gril. **Multi-broche verticale** Utilisez la multi-broche verticale et les 6 brochettes à kebab avec le mode de cuisson par convection ou combinée, pour cuisiner de la viande ou des légumes coupés en morceaux au barbecue.  Mettez tout d'abord le tournebroche sur le récipient en verre, puis insérez la multi-broche dans le tournebroche. **⚠ ATTENTION** • Une fois la cuisson terminée, utilisez des maniques pour retirer la multi-broche, car celle-ci devient très chaude. • Ne nettoyez pas la multi-broche au lave-vaisselle. Nettoyez la multi-broche à la main avec du produit vaisselle neutre et de l'eau tiède.

REMARQUE

Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant sur l'anneau de guidage.

Installation

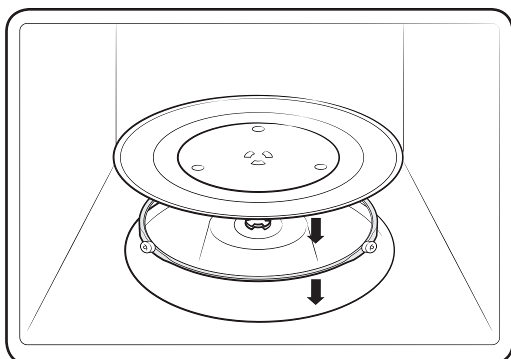
Site d'installation



01 85 cm du sol
02 10 cm de la paroi arrière
03 10 cm du côté
04 20 cm du haut

- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

Entretien

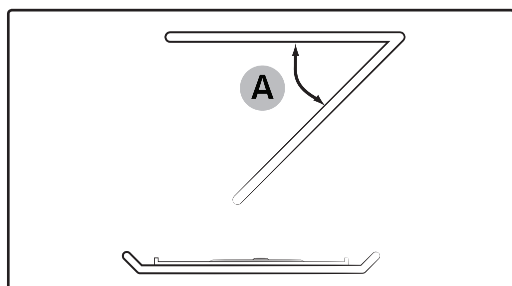
Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

Entretien



Entretien

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.



Avant de commencer

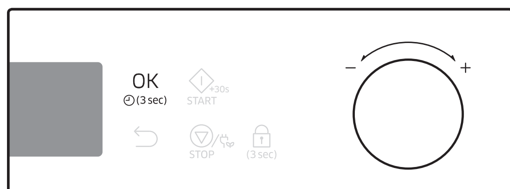
Vous devez connaître un bon nombre de composants avant de vous lancer directement dans une recette. Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l'horloge ou la minuterie de la cuisine selon vos besoins.

Horloge

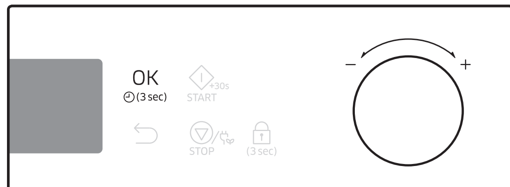
Il est important de régler l'heure de l'horloge correctement pour vous assurer d'effectuer des opérations automatiques appropriées.



1. Allumez le four et patientez pendant plusieurs secondes pour entrer en mode Veille. L'élément Heure clignote.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**. L'élément Minute clignote.



3. Utilisez le cadran de valeur pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

- Pour changer l'heure actuelle plus tard, appuyez sur le bouton **OK** pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L'heure de l'horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

Avant de commencer

Activation/Désactivation du son

Vous pouvez activer ou désactiver le son des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

Pour désactiver le son, maintenez appuyé ⮌ durant 3 secondes. « OFF » apparaît sur l'écran d'affichage.

Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau ⮌ durant 3 secondes. « ON » apparaît sur l'écran d'affichage.

Économie d'énergie

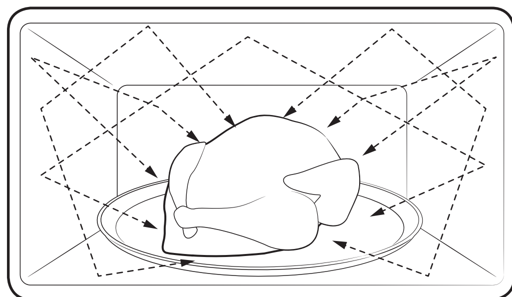
Pour réduire la consommation électrique, appuyez sur STOP pendant 1 seconde. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

REMARQUE

- Lors du réglage du four après 5 minutes d'inactivité de l'utilisateur, le four annule toute opération en cours et passe en mode Veille.
- Si le four est mis en pause pendant plus de 25 minutes durant la cuisson, il passe en mode Veille.

À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron préintégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour faire cuire ou pour réchauffer des aliments sans les déformer ou décoller.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de façon uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis elles se dissipent à l'intérieur des aliments pour la cuisson continue.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments.
   - quantité et densité ;
   - Quantité d'humidité
   - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C'est pourquoi vous devez respecter la durée de repos spécifiée dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu'au noyau.

Avant de commencer

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

<table>
<tr><th colspan="2">Matériau</th><th>Adapté à la cuisson aux micro-ondes</th><th>Description</th></tr>
<tr><td colspan="2">Aluminium</td><td>△</td><td>Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plat croustilleur</td><td>○</td><td>Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Récipients en terre cuite et en faïence</td><td>○</td><td>S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à micro-ondes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plats jetables en carton ou en polyester</td><td>○</td><td>Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Emballages de fast-food</td><td>Tasses ou récipients en polystyrène</td><td>○</td><td>Une température trop élevée peut les faire fondre.</td></tr>
<tr><td>Sacs en papier ou journal</td><td>✕</td><td>Ils peuvent s'enflammer.</td></tr>
<tr><td>Papier recyclé ou ornements métalliques</td><td>✕</td><td>Ils peuvent créer des arcs électriques.</td></tr>
</table>

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats de service adaptés à la cuisson au four	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
	Pots en verre	○	Pour faire réchauffer uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	✕	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	✕	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
	Papier recyclé	✕	Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections.

○ : Plat adapté au micro-ondes

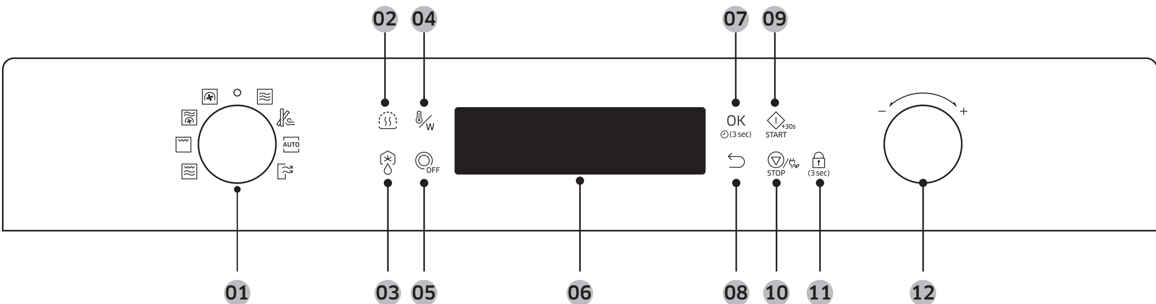
△ : À utiliser avec précaution

✕ : Plat non adapté au micro-ondes

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Molette mode	Tournez la molette Mode pour choisir le mode de cuisson ou la fonction que vous souhaitez.
02 Maintien au chaud	Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
03 Décongélation	Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition.
04 Température/ Puissance	Permet de changer la température ou la puissance.
05 Plateau tournant	Permet d'activer ou de désactiver le plateau tournant.
06 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires de la fonction sélectionnée ou les paramètres.
07 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
08 Précédent	Permet de restaurer les réglages par défaut.
09 Départ	Appuyez sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement. Ce bouton est également utilisé pour faire cuire au micro-ondes pendant 30 secondes à la puissance maximale.
10 Arrêt/Puissance (Éco)	Appuyez sur ce bouton pour allumer le four. Lors de l'opération, appuyez une fois pour arrêter le fonctionnement, deux fois pour annuler le mode actuel et trois fois pour éteindre le four pour économiser l'énergie.
11 Sécurité enfants	Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer ou désactiver. La Sécurité enfants est disponible uniquement en mode Veille.
12 Cadran de valeur	Tournez le cadran de valeur pour régler la valeur de réglage de votre sélection. Tournez sur + pour augmenter, ou tournez sur - pour baisser.

REMARQUE

- Mode Veille : Après 5 minutes d'inactivité sur le panneau de commande, le four passe en mode Veille dans lequel seul l'heure actuelle est affichée. Après 25 minutes d'inactivité, le four passe en mode Arrêt.

Descriptif des fonctions

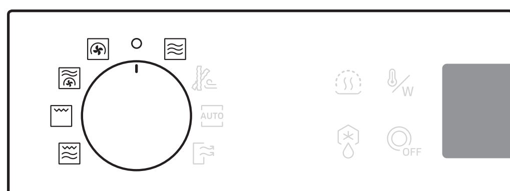
Fonction			Plage de température	Température par défaut	Durée maxi.
Mode Manuel		Cuisson par convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les aliments congelés ou pour la cuisson.		
		Cuisson combinée par convection	40-200 °C 100 à 450 W	180 °C 450 W	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, renforcée par l'énergie des micro-ondes.		
		Micro-ondes	100 à 900 W	900 W	90 min.
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.		
		Gril	180 °C	180 °C	60 min.
			Permet de faire cuire au gril des aliments comme de la viande.		
		Cuisson au gril combinée	180 °C 100 à 600 W	180 °C 600 W	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.		

Opérations

<table>
<tr><th colspan="3">Fonction</th><th>Plage de température</th><th>Température par défaut</th><th>Durée maxi.</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Mode Auto</td><td></td><td>Frire avec peu de graisse</td><td colspan="3">Vous pouvez utiliser moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux.</td></tr>
<tr><td>AUTO</td><td>Automatique</td><td colspan="3">Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 20 programmes de cuisson automatique.</td></tr>
<tr><td></td><td>Décongélation</td><td colspan="3">Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Fonctions spéciales</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Maintien au chaud</td><td>50-80 °C</td><td>60 °C</td><td>3 h</td></tr>
<tr><td colspan="3">Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Désodorisation</td><td>-</td><td>-</td><td>15 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.</td></tr>
</table>

Mode manuel

Étape 1 : Sélectionner le mode



Tournez la molette Mode pour sélectionner un mode manuel, par exemple le mode Convection. La température par défaut clignote.

Étape 2 : Réglez la température ou la Puissance

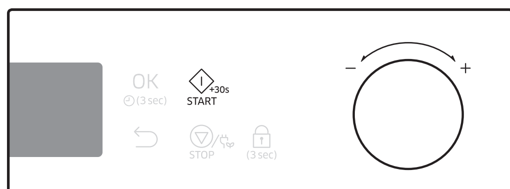


Utilisez le cadran de valeur pour régler la température par défaut (ou la puissance). Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer aux éléments concernant l'heure.

REMARQUE

La puissance, à moins que cela ait été mentionné autrement, est réglée selon la température réglée.
Si la puissance ou la température n'est pas spécifiée dans les 5 secondes, le four passe à la session sur la durée de cuisson.

Étape 3 : Réglage du temps de cuisson

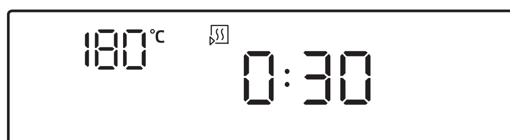


Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson. Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** (START +30s).

REMARQUE

Vous pouvez régler la durée de cuisson après le préchauffage.

Étape 4 : Préchauffage



Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température réglée. Une fois terminé, le four émet un signal sonore et le voyant disparaît.

Opérations

⚠ ATTENTION

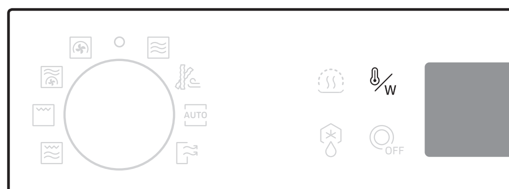
- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- Le four à micro-ondes peut avoir besoin de 5 minutes de refroidissement lorsque la température de la cavité du four est chaude après la cuisson. ✳ s'affiche.

Pour changer la durée de cuisson durant la cuisson



Utilisez le cadran de valeur pour régler le temps de cuisson. Vos changements seront appliqués instantanément, et le four reprend la cuisson avec les nouveaux paramètres.

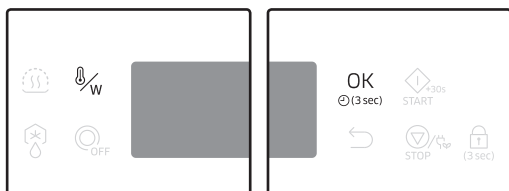
Pour changer la température ou la puissance durant la cuisson



1. Appuyez sur 🌡/W. L'élément Température (ou Puissance) clignote.

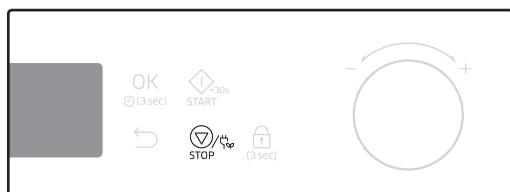


2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température (ou la puissance).



3. Appuyez sur **OK** ou 🌡/W pour confirmer les modifications.

Pour arrêter le fonctionnement

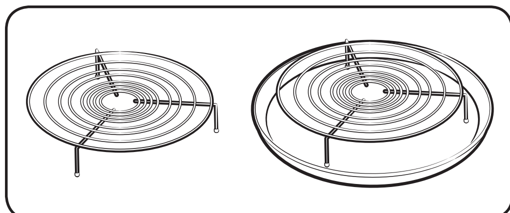


Appuyez sur **Stop (Arrêt)** (STOP) une fois pour arrêter le fonctionnement, deux fois pour annuler le mode actuel et trois fois pour éteindre le four pour économiser l'énergie.

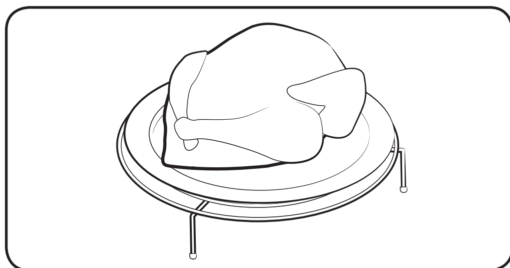
Convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Cuisson par convection	>	Température	>	Temps de cuisson	>	Préchauffage



1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.



2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode manuel à la page 29.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

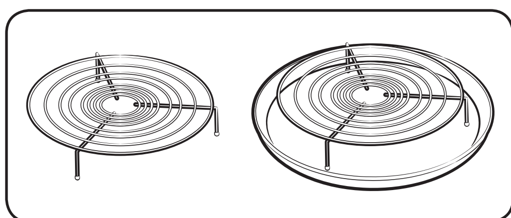
Opérations

Opérations

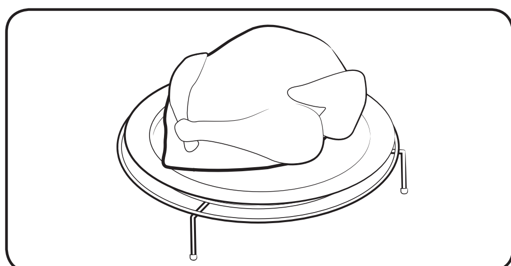
Cuisson combinée par convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Cuisson combinée par convection	>	Température et Puissance	>	Temps de cuisson	>	Préchauffage



1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.



2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode manuel à la page 29.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

ATTENTION

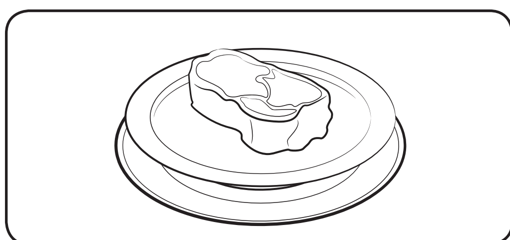
Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Micro-ondes	>	Niveau de puissance	>	Temps de cuisson	>	-



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode manuel à la page 29.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Démarrage simple

Pour faire réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à puissance maximale (900 W), sélectionnez Microwave (Micro-ondes), puis appuyez sur **START (DÉPART)** ( ).

Niveau de puissance

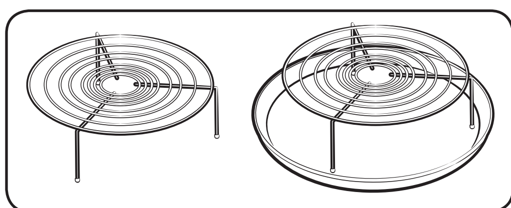
Niveau	Pourcentage (%)	Puissance émise (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Permet de réchauffer les liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Permet de réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Permet de cuire la viande et de réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Permet de décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Permet de décongeler les légumes.

Opérations

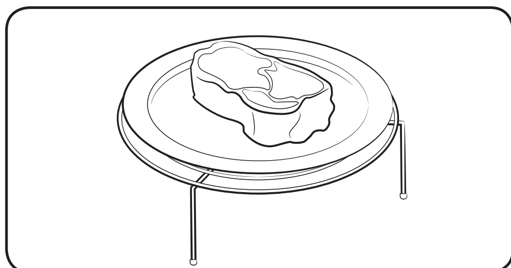
Gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu'ils sont en position horizontale.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Gril	>	-	>	Temps de cuisson	>	-



1. Placez la grille supérieure, ou la combinaison de la grille supérieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.

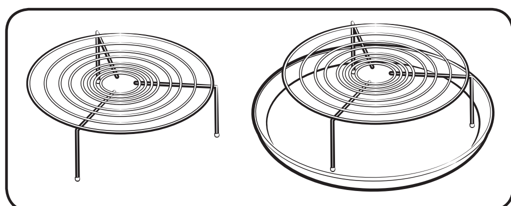


2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 et 3 dans le Mode manuel à la page 29
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

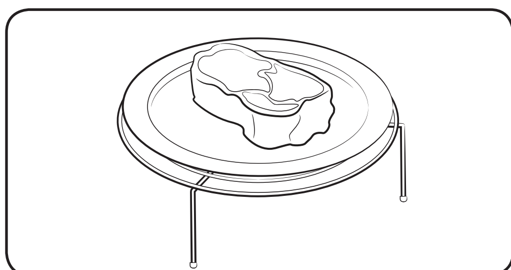
Cuisson au gril combinée

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre ou en céramique.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Cuisson au gril combinée	>	Niveau de puissance	>	Temps de cuisson	>	-



1. Placez la grille supérieure, ou la combinaison de la grille supérieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.

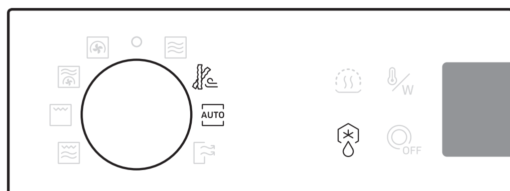


2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode manuel à la page 29.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Mode auto

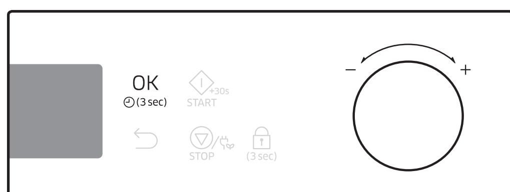
Le four met 3 programmes automatiques à votre disposition. Frire avec peu de graisse, Cuisson automatique, et Décongélation automatique. Sélectionnez celui qui correspond à vos besoins.

Étape 1 : Sélectionner le mode



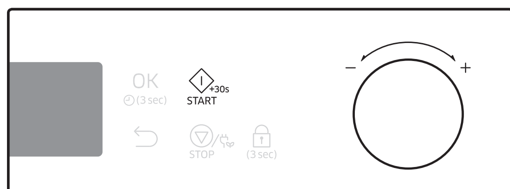
Tournez le cadran de valeur pour sélectionner un mode automatique (Frire avec peu de graisse et Cuisson automatique) ou appuyez sur Décongélation automatique. Le numéro du programme par défaut clignote.

Étape 2 : Sélectionnez le programme



Utilisez le cadran de valeur pour sélectionner votre programme favori, puis appuyez sur **OK**. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3 : Réglez la quantité ou le poids



Utilisez le cadran de valeur pour régler la quantité (ou le poids). Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** (START).

ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

REMARQUE

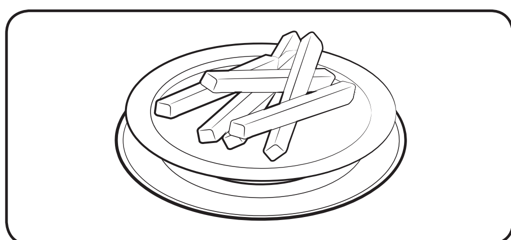
La durée de cuisson est pré-programmée selon le mode automatique et ne peut pas être modifiée.

Opérations

Frire avec peu de graisse

Le four met 12 programmes à votre disposition. Vous pouvez utiliser moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes Frire avec peu de graisse avec une combinaison de convection, d'éléments supérieurs et/ou de micro-ondes.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :
Frire avec peu de graisse	>	1 à 12	>	Taille de la portion

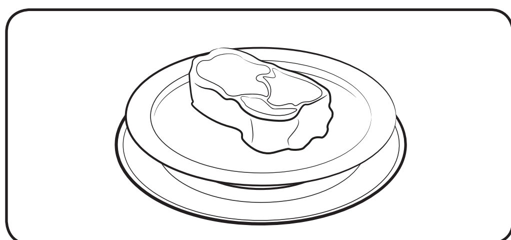


1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode auto à la page 35.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Cuisson automatique

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 20 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :
Automatique	>	1 à 20	>	Taille de la portion

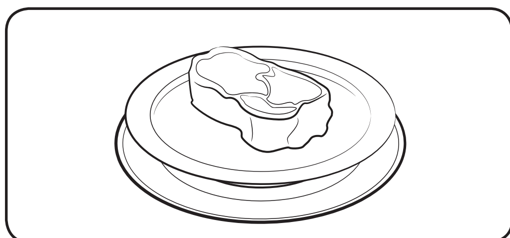


1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode auto à la page 35.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Décongélation automatique

Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :
Décongélation	>	1 à 5	>	poids



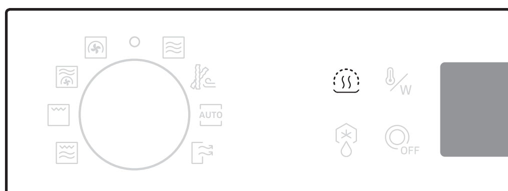
1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode auto à la page 35.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Fonctions spéciales

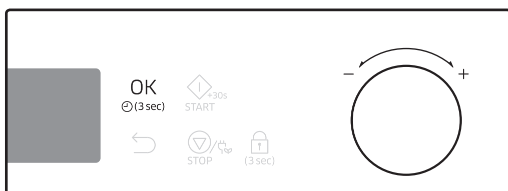
Maintien au chaud

Avec cette fonction, seul l'élément chauffant par convection fonctionne, et est coupé puis activé par intervalles afin de maintenir les aliments chauds.

Lorsque la cuisson est terminée,

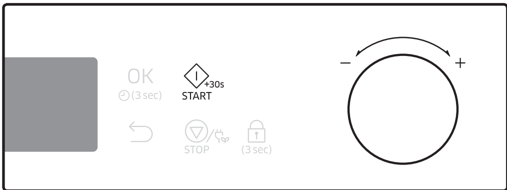


1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur . La température par défaut (60 °C) clignote.



2. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température, puis appuyez sur **OK** pour passer à l'élément Heure.

Opérations



3. Utilisez le cadran de valeur pour régler la température, puis appuyez sur **START (DÉPART)** ( ). Le four commence à chauffer.

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant plus d'1 heure. Sinon, cela peut affecter la qualité des aliments.
- Pour garder les aliments croustillants, ne les couvrez avec le Maintien au chaud.

REMARQUE

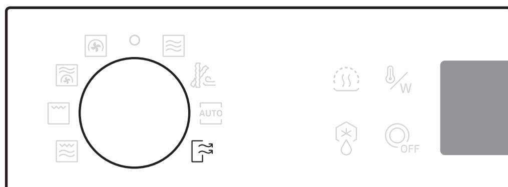
Pour changer la température durant le cycle, appuyez sur , puis répétez l'étape 2 ci-dessus.

Guide de maintien au chaud

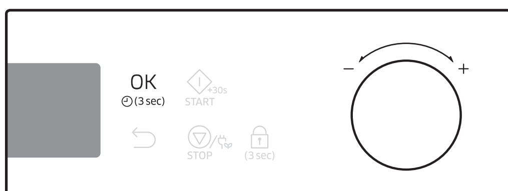
Aliment	Température (°C)	Temps de repos (min)	Instructions
Repas	80	30	Pour maintenir au chaud de la viande, du poulet, un gratin, une pizza, des pommes de terre et des assiettes-repas.
Boissons	80	30	Pour maintenir au chaud de l'eau, du lait et du café.
Pains/ Pâtisseries	60	30	Pour maintenir au chaud du pain frais, du pain grillé, des viennoiseries, des muffins et des gâteaux.
Plats/ Vaisselle	70	30	Pour préchauffer les plats et la vaisselle. Disposez les plats sur le plateau tournant. Veillez à ne pas le surcharger. (charge maximale : 7 kg)

Désodorisation

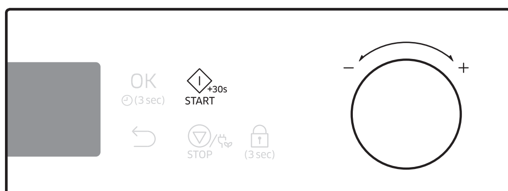
Permet de réduire les mauvaises odeurs du four régulièrement.



1. Tournez la molette Mode pour sélectionner une désodorisation. L'heure par défaut (05:00) clignote.



2. Appuyez sur **OK** pour accepter l'heure par défaut ou utiliser le cadran de valeur pour changer la durée jusqu'à 15 minutes.



3. Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** ( ).



4. La désodorisation du four commence avec l'icône en-dessous du temps restant sur l'écran.

Cuisiner intelligement

Cuisson automatique

Guide frire avec peu de graisse

Aliment		Quantité (g)	Instructions
F1	Légumes grillés	200-250 300-350	Coupez les légumes frais (ex : morceaux de poivre, oignons, courgettes en tranches et champignons) et badigeonnez d'huile et d'épices. Placez-les sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F2	Croquettes de pommes de terre surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F3	Frites maison	300-350 400-450	Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile et d'épices. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F4	Pommes de terre en morceaux	300-350 400-450	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F5	Rondelles d'oignon surgelées	200-250 300-350	Répartissez uniformément les rondelles d'oignon surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliment		Quantité (g)	Instructions
F6	Frites au four surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F7	Crevettes surgelées	200-250 300-350	Répartissez uniformément les crevettes surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F8	Croquettes de poisson	300-350 400-450	Répartissez uniformément les croquettes de poisson pannées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
F9	Calamars frits surgelés	200-250 300-350	Répartissez uniformément les calamars frits surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F10	Beignets de poulet surgelés	300-350 400-450	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
F11	Pilons de poulets	300-350 400-450 500-550	Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur DÉPART pour continuer. Laissez reposer 1 à 3 minutes.
F12	Ailes de poulet surgelées	400-450 500-550	Pesez les ailes de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur DÉPART pour continuer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson automatique

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A1	Lasagnes surgelées	400-450	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes après la cuisson.
A2	Fine pizza surgelée	300-350 400-450	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
A3	Plat préparé (3 composants)	300-350 400-450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A4	Plats préparés (1 composant)	300-350 400-450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A5	Lasagnes maison	1000-1100	Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 100 g de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan, de basilic, 200 g de mozzarella râpée Instructions Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 10 minutes. Utilisez des pâtes à lasagnes sèches et précuisinées. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec la mozzarella restante sur le dessus des pâtes à lasagnes et placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A6	Gratin maison	600-650 1200-1250	Ingrédients (1200-1250 g) 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 150 g de mozzarella râpée, beurre, thym * Dans le cas d'une quantité de 600-650 g, partagez les quantités en deux. Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (environ 18 x 28 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Placez-les sur la grille inférieure. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A7	Mini quiche maison	400-500	Ingrédients • Pâtisseries 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf • Mélange 30 g de bacon (en cubes), 60 g de crème, 60 g de crème fraîche, 2 œufs, 40 g de fromage râpé, sel et poivre Instructions Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans des moules beurrés (comme des moules à muffins pour 6 mini quiches). Mélangez la crème, le bacon en cubes, la crème fraîche, les œufs, le fromage, le sel, le poivre et versez le mélange dans les moules. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
A8	Poisson grillé	300-400 500-600	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A9	Rôti de bœuf	800-1000 1200-1400	Badigeonnez le bœuf d'huile et saupoudrez de poivre et de sel. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
A10	Rôti de porc	800-1000 1200-1400	Badigeonnez le porc d'huile et saupoudrez de poivre et de sel. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
A11	Blanc de poulet grillé	300-400 500-600	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_FR.indd 44 2015-02-04 4:06:54

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A12	Filets de saumon grillés	300-400 500-600	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et saupoudrez d'épices. Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A13	Poulet rôti	1200-1300	Badigeonnez complètement le poulet d’huile et d’épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet en utilisant des pinces et appuyez sur DÉPART pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A14	Petits pains surgelés	400-500	Placez les petits pains surgelés sur la grille inférieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
A15	Brownies	700-750	Placez le pré-mélange, les œufs, l'eau l'huile de tournesol dans un saladier et mélangez bien. Versez le mélange dans un plateau en verre sur la grille inférieure. Laissez reposer 10 minutes après la cuisson. Selon vos préférences, vous pouvez mettre certaines noix dans le brownie.
A16	Pâte à pizza	300-500	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A17	Pâte pour gâteau	500-800	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A18	Pâte à pain	600-900	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A19	Yaourt – Petite tasse en céramique	500	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A20	Yaourt – Grand bol en verre	500	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

REMARQUE

Le plateau tournant n'est pas en cours de rotation lors de la fermentation du yaourt.

Guide pour la décongélation automatique

Aliment		Quantité (g)	Instructions
d1	Viande	200-1500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d2	Volaille	200-1500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d3	Poisson	200-1500	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
d4	Pain/Gâteaux	100-1000	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
d5	Fruits	100-600	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

Guide de cuisson aux micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes.
  Mettez toujours les récipients alimentaires sur le plateau tournant.
- Il est recommandé de recouvrir les aliments pour obtenir de meilleurs résultats.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Épinards	150	600	5-7	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-10	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-9	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½-9½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300	600	7-9	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½-9½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

Légumes frais

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper les aliments avec une taille plus petite et régulière.
- Cuisinez tous les légumes frais avec le micro-ondes à pleine puissance (900 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Brocolis	250 500	3-4 6-7	3
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les tiges orientées vers le centre.		
Choux de Bruxelles	250	5-6	3
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.		
Carottes	250	4-5	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250 500	4-5 7-8	3
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines	250	3-4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		
Poireaux	250	3-4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Oignons	250	4-5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4-5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3
	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.		
Chou-rave	250	5-6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.

Cuisinez sans couvercle et laissez reposer avec le couvercle. Ensuite, égouttez soigneusement.

- Riz : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex avec un couvercle pour empêcher le riz de doubler de volume.
- Pâtes : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	900	16-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	900	22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		24-25		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	900	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250	900	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11-13	5	Ajoutez 1 L d'eau froide.

Réchauffage

- Ne réchauffez pas des aliments de trop grande taille (ex : grosse pièce de viande) car une cuisson excessive est vite arrivée.
- Il est plus prudent de réchauffer les aliments avec des niveaux de puissance inférieurs.
- Remuez bien et retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides et les aliments pour bébés. Remuez bien avant, pendant et après la cuisson avec une cuillère en plastique ou un bâtonnet à coquetel en verre, afin d'éviter l'ébullition éruptive et les brûlures. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Prolongez le temps de réchauffage par rapport à d'autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes après le réchauffage.
  Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Liquides

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Boissons (café, thé, eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900	1½-2 3-3½	1-2
	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.			
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600	5½-6½	2-3
	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	4½-5½	3
	Placez les pâtes (ex : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.			

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5½-6½	3
	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Plat préparé (réfrigérés)	450 g	600	6-7	3
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.			

Aliments pour bébé et lait

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (sec)	Temps de repos (min)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient adapté au micro-ondes sans couvercle. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez-les et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les d'aluminium avant la décongélation. Lorsque la surface extérieure des aliments congelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ne changez pas le niveau de puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (min)	Temps de repos (min)
Viande	Viande hachée Escalopes de porc	250 500 250	4-6 9-11 7-8	15-30
	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Volaille	Morceaux de poulet Poulet entier	500 (2 morceaux) 1200	12-14 28-32	15-60
	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Poisson	Filets de poisson Poisson entier	200 400	6-7 11-13	10-25
	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Fruits	Baies	300	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).			
Pain	Petits pains (50 g chacun) Tartine/Sandwich Pain complet	2 portions 4 portions 250 500	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20
	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson au gril

Les éléments chauffants du gril sont situés sur la paroi supérieure du compartiment de cuisson. Ces éléments fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. Lorsque vous faites griller des aliments, placez-les sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Faites préchauffer le gril pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, sauf indication contraire ci-dessous, faites griller les aliments sur la grille supérieure. Une fois que vous avez fini de faire griller vos aliments, utilisez des maniques pour les sortir du four.

Récipient

Gril : Utilisez des récipients ignifuges, qui peuvent avoir des éléments métalliques.
N'utilisez pas des ustensiles en plastique, quels qu'ils soient.

Micro-ondes + Gril : N'utilisez pas des ustensiles composés de substances en métal ou en plastique.

Type d'aliment

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Faire griller

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson 1er côté (min)	Temps de cuisson 2ème côté (min)
Tartines grillées	4 morceaux (25 g chacun)	gril seul	3½-4½	2-2½
	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	2 morceaux (400 g)	300 W + Gril	6-7	-
	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate + fromage	4 morceaux (300 g)	180 W + Gril	5-6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine Hawaï	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson 1er côté (min)	Temps de cuisson 2ème côté (min)
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	14-16	-
	Coupez les pommes de terre en deux. Badigeonnez les pommes de terre d'huile et de persil. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Pommes au four	2 pommes	300 W + Gril	6-7	-
	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Poulet rôti	1200 à 1300 g	450 W + Gril	19-23	20-24
	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	9-11	8-10
	Badigeonnez les morceaux de poulet d’huile et d’épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Biftecks (à point)	400 g (2 morceaux)	gril seul	8-12	6-10
	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	5½-6½
	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			

Plat croustilleur

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur pendant qu'il est sur le plateau tournant, pendant 3 à 4 minutes.

Aliment	Quantité (g)	Préchauffage		Cuisson	
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)
Bacon	80 (4-6 tranches)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3-4
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.				
Tomates grillées	200	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½-4½
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat et placez-les sur la grille supérieure.				
Pommes de terre en morceaux	250	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8-10
	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 7 minutes.				
Chicken nuggets (Beignets de poulet)	300	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6-8
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.				

MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_FR.indd 56 2015-02-04 4:06:56

Guide d'utilisation de la convection

Cuisson par convection

En mode Convection, l'élément chauffant et le ventilateur de la paroi latérale fonctionnent ensemble pour assurer la circulation de la chaleur à l'intérieur du compartiment de cuisson. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés. Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Le four met 5 modes de combinaison différents à votre disposition. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

Faites préchauffer le gril avec le Préchauffage rapide, et attendez que le cycle soit terminé. Réglez le niveau de puissance et le temps de cuisson, tels qu'indiqués ci-dessous. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Pizza surgelée (déjà cuite)	300-400	200 °C uniquement	14½-16½
	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.		
Lasagnes surgelées	400	450 W + 200 °C	16-18
	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.		
Rôti de bœuf/ Agneau (à point)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (premier côté) 15-17 (deuxième côté)
	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.		

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Petits pains surgelés	350 (6 morceaux)	100 W + 160 °C	9-11
	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Gâteau marbré	700	180 °C uniquement	70-75
	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.		
Gâteaux de petite taille	30 chacun	165 °C uniquement	25-30
	Placez jusqu'à 12-15 petits gâteaux / muffins dans des gobelets en papier sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.		
Croissants/ Petits pains (pâte fraîche)	200-250	200 °C uniquement	12½-17½
	Placez les croissants ou les petits pains surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.		
Gâteau surgelé	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.		
Gratin de pommes de terre fait maison	500	600 W 180 °C	5-7 (premier côté) 10-14 (deuxième côté)
	Faites le gratin dans un plat allant au four. Posez-le sur la grille inférieure.		
Quiche maison (taille moyenne)	500-600	170 °C	45-50
	Préchauffez le four à 170 °C à l'aide du mode Convection. Préparez la quiche en utilisant une poêle métallique de taille moyenne et posez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à une recette dans le Guide de cuisson automatique.		
Quiche faite maison (grande taille)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Faites préchauffer le four à 170 °C à l'aide du mode Convection sans le plat croustilleur. Préparez la quiche avec le plat croustilleur et posez-le sur la grille inférieure. Reportez-vous à une recette dans le Guide de cuisson automatique.		

Guide de cuisson vapeur

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Artichauts	300 (1 à 2 pièces)	900 W	5-6
	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez-les dans le bol. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes frais	300	900 W	4-5
	Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol. Répartissez uniformément les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Légumes surgelés	300	600 W	7-8
	Placez les légumes surgelés dans le panier et déposez ce dernier dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Filets de poisson frais	300	1ère étape : 900 W 2ème étape : 450 W	1-2 5-6
	Rincez et préparez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou saumon). Arrosez de jus de citron. Placez le panier dans le bol. Déposez les filets côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Blancs de poulet	300	1ère étape : 900 W 2ème étape : 600 W	1-2 7-8
	Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions en surface à l'aide d'un couteau. Placez le panier dans le bol. Disposez les blancs de poulet côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Riz	250	900 W	15-18
	Placez du riz étuvé dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes). Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Pommes de terre en robe des champs	500	900 W	7-8
	Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	400	600 W	5-6
	Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Beignets surgelés à la confiture	150	600 W	1-2
	Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte dans le panier. Insérez le panier dans le bol. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Compote de fruits	250	900 W	3-4
	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

Simple et rapide

Faire fondre du beurre
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Placez directement dans des petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en verre Pyrex de taille adaptée et munie d’un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Dépannage

Il est possible que vous rencontriez un problème lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après les avoir retournés, appuyez sur le bouton DÉPART à nouveau pour démarrer le fonctionnement.

Problème	Cause	Action
L’appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d’entrée/d’évacuation sont présents à l’avant et à l’arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

Problème	Cause	Action
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton Annuler.
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après les avoir retournés, appuyez sur le bouton DÉPART à nouveau pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Fuites de vapeur à partir de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30sec actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30sec lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.

Problème	Cause	Action
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.

Dépannage

Problème	Cause	Action
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats.

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran.
Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-A1	Ce code s'affiche lorsque le four ne détecte pas le registre d'ouverture ou de fermeture pendant 1 minute.	
C-F0	S'il n'y a aucune communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-21	Ce code apparaît lorsque la température du four est trop haute. Si la température dépasse la température limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Flammes détectées.)	Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis redémarrez le four à micro-ondes.
C-F2	La touche tactile connaît un dysfonctionnement.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)** (STOP) pour réessayer.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît à nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation		230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	2850 W
	Micro-ondes	1450 W
	Gril	2250 W
	Cuisson par convection	2600 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Unité principale (y compris la poignée)	528 x 404 x 486 mm
	Enceinte de cuisson	400 x 219 x 396,5 mm
Capacité		35 litres
Poids	Net	env. 27 kg

Notes



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES ?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/suppor
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/ Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04336H-01

Magnetronoven

Gebruikershandleiding

MC35J8055**

Houd er rekening mee dat servicebezoeken voor uitleg over het product, herstel van onjuiste installatie of het uitvoeren van normale schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de Samsung-garantie vallen.





Inhoud



Over deze handleiding

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en geschikt kookgerei
- Handige kooktips
- Kooktips

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

WAARSCHUWING

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel of de dood**.

LET OP

Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

OPMERKING

Handige tips, aanbevelingen en informatie die gebruikers helpen bij het gebruik van het product.



Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE ZODAT U ZE IN DE TOEKOMST KUNT RAADPLEGEN.

ZORG ERVOOR DAT DEZE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ALTIJD WORDEN OPGEVOLGD.

CONTROLEER VOORDAT U DE OVEN GEBRUIKT OF DE VOLGENDE INSTRUCTIES ZIJN OPGEVOLGD.

Alleen magnetronfunctie

WAARSCHUWING: Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor:

- kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
- B&B-achtige omgevingen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.



WAARSCHUWING: Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden.

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens.

Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.

Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.



Veiligheidsinstructies

Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht (vrijstaand) en mag niet in een kast worden geplaatst.



Alleen voor de ovenfunctie - Optioneel

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de combistand, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.

Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen alleen onder toezicht reinigings- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Wanneer het apparaat in gebruik is, kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.



Veiligheidsinstructies

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Algemene veiligheid

⚠ WAARSCHUWING

Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.

Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een oneffen ondergrond.

Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.

Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.

Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.

In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.

Kom niet met natte handen aan de stekker.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.

Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.

Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.

Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.



Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.

Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.

Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.

Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.

Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een standtijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.

Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen:
- Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
- Dek af met droog, schoon verband.
- Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.

Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd.

Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.

⚠ LET OP

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort.

Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken.

Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.



Veiligheidsinstructies

Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.

Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.

Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.

Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.

Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.

Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.

Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven. (Alleen magnetronfunctie)

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

A. Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

B. Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.



C. Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

1) deur (gebogen)

2) deurscharnieren (gebroken of los)

3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

D. De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat en/of beschadiging of verlies van het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

A. Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

B. Een kapotte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Definitie van de productgroep

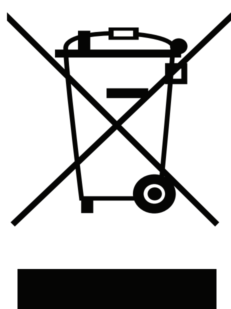
Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.



Veiligheidsinstructies

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)



(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.





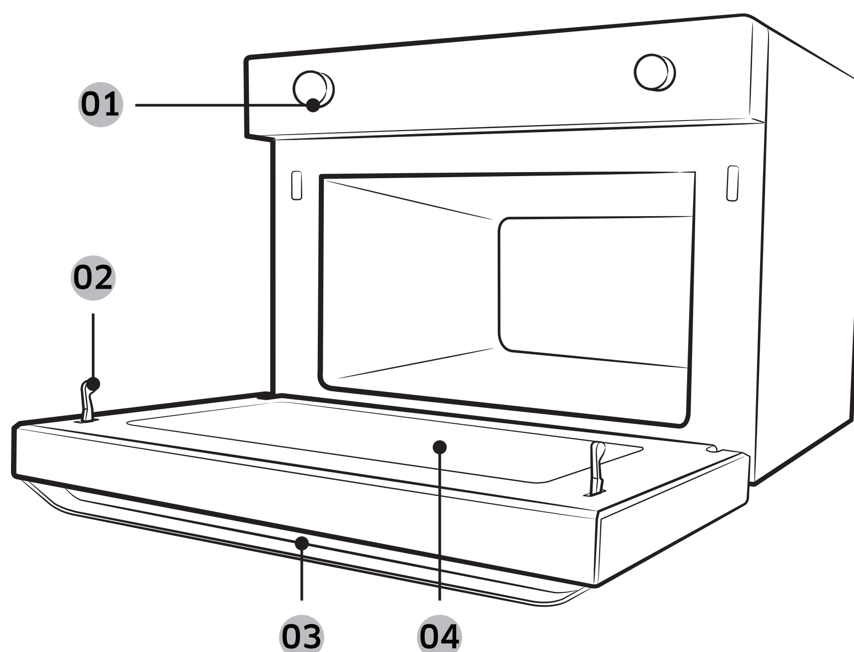


Installatie

Inhoud van de verpakking

Controleer of de verpakking alle onderdelen en accessoires bevat. Als u een probleem met de oven of de accessoires hebt, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung of de verkoper.

Overzicht van de oven

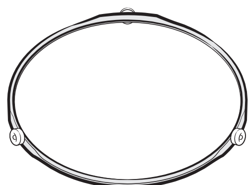


01 Bedieningspaneel **02** Veiligheidsvergrendeling deur **03** Deurgreep
04 Deur

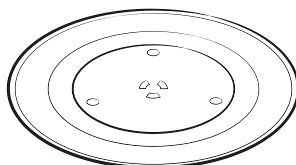
Installatie

Onderdelen

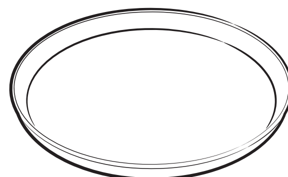
De oven wordt geleverd met verschillende accessoires voor de bereiding van verschillende soorten voedsel.



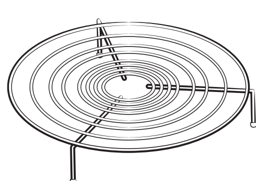
Loopring



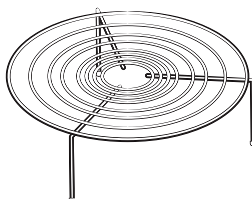
Draaiplateau



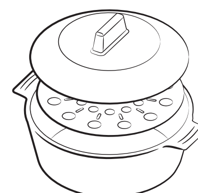
Bruineerbord



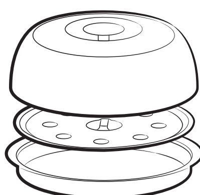
Laag rooster



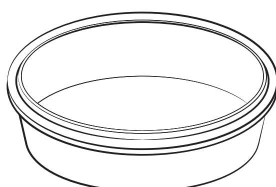
Hoog rooster



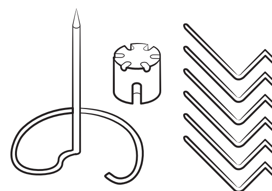
Stomer *



Pro Steamer *



Glascontainer *



Braadset *

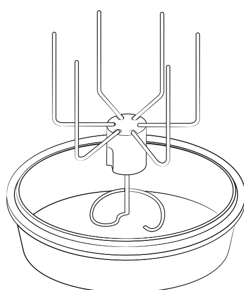
OPMERKING

De aanwezigheid van accessoires met een sterretje (*) is afhankelijk van het ovenmodel.

Loopring	Plaats deze in het midden van de basis. De loopring ondersteunt het draaiplateau
Draaiplateau	Plaats het draaiplateau zodanig op de loopring dat het midden is uitgelijnd met de koppeling. Het draaiplateau dient als kookoppervlak.
Roosters	Gebruik een van deze roosters om twee gerechten tegelijkertijd te bereiden. Een klein gerecht op het draaiplateau en het andere gerecht op het geselecteerde rooster. U kunt deze roosters gebruiken in de grill- en combinatiestand **OPMERKING** Gebruik de roosters niet in de magnetronstand.
Bruineerbord	Zet het bord op het draaiplateau. Gebruik het bord om het voedsel een bruin korstje te geven of om gebak en pizza knapperig te houden.
Stomer	(Uitsluitend model MC35J8055P* en MC35J8055K*) • Gebruik de stomer met Power Steam. • De stomer is alleen beschikbaar bij magnetronbereidingen. Gebruik deze niet bij andere bereidingsstanden. • Zie de Stoombereidingsgids on page 59.

Installatie

Pro Steamer	(Uitsluitend model MC35J8055L*) • De Pro Steamer is een set van de roestvrijstalen deksel, stoomlade en het bruineerbord, ontworpen voor het koken met stoom. Gebruik de Pro Steamer voor het bruineren van gerechten zoals gebak en pizzadeeg in de stand Magnetron. Gebruik deze niet bij andere bereidingsstanden. • Zie de Stoombereidingsgids on page 59. ⚠ **LET OP** • De Pro Steamer is speciaal bedoeld voor dit model. Gebruik de Pro Steamer niet met andere modellen of producten. Daardoor zou brand of schade kunnen ontstaan. • Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin. Voor gebruik van de Pro Steamer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Anders wordt de bereiding mogelijk niet helemaal uitgevoerd, of kan brand of schade ontstaan. • Draag altijd ovenwanten bij het uitnemen van de Pro Steamer, aangezien deze bij de bereiding zeer heet wordt. • Zorg dat de Pro Steamer voorafgaand aan het bereiden op de juiste wijze in elkaar is gezet, met inbegrip van de deksel. Bij afwezigheid van de deksel of het bruineerbord kunnen eieren en kastanjes ontploffen.
Glazen schaal	(Uitsluitend model MC35J8055P* en MC35J8055Q*) • Plaats de glazen schaal op het draaiplateau en plaats de braadstandaard op de schaal voor het braden.

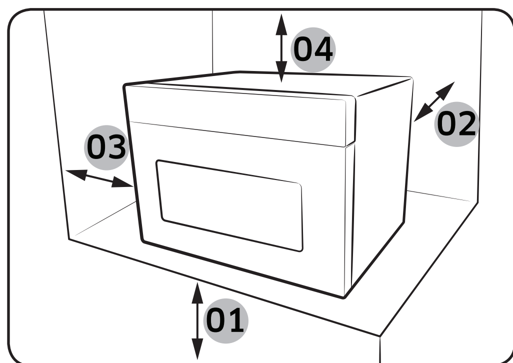
Braadset	(Uitsluitend model MC35J8055P* en MC35J8055Q*) De braadset bestaat uit het braadspit, de braadstandaard en 6 vleespennen, die tezamen het verticale multispit vormen. Gebruik deze braadset om hele stukken vlees zoals kip te braden. Met deze set is het niet meer nodig om het vlees handmatig om te draaien en deze kan ook met de grillcombinatiestand worden gebruikt. **Verticaal multispit** Gebruik het verticale multispit met 6 kebabvleespennen in de heteluchtstand of de combinatiestand om vlees of groente die in stukken is gesneden te braden.  Plaats eerst het braadspit in de glazen schaal en plaats het multispit in het braadspit. **⚠ LET OP** • Gebruik wanneer de bereiding klaar is ovenwanten om het multispit uit te nemen, aangezien het zeer heet wordt. • Reinig het multispit niet in de vaatwasser. Reinig het multispit handmatig met neutraal schoonmaakmiddel en lauw water.

OPMERKING

gebruik de oven niet zonder het draaiplateau op de loopring.

Installatie

Installatielocatie



01 85 cm van de vloer

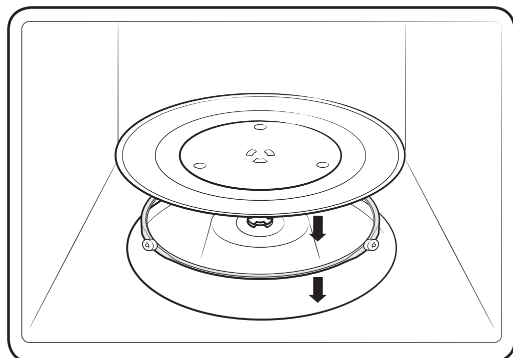
02 10 cm van de achterwand

03 10 cm van de zijkant

04 20 cm van de bovenkant

- Kies een vlak, genivelleerd oppervlak op ongeveer 85 cm boven de vloer. Het oppervlak moet het gewicht van de oven kunnen dragen.
- Zorg voor voldoende ventilatieruimte door aan de achterkant en zijkanten minimaal
  10 cm en aan de bovenkant
  20 cm vrij te houden.
- Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een andere magnetron of een radiator.
- Zorg dat de voeding overeenkomt met de specificaties van deze oven. Gebruik indien nodig alleen goedgekeurde verlengkabels.
- Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

Draaiplateau



Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

Onderhoud

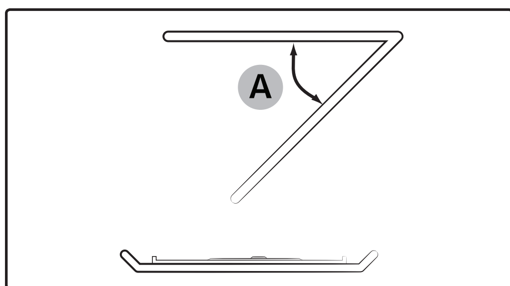
Reinigen

Reinig uw oven regelmatig om te voorkomen dat het vuil zich op of in de magnetron ophoopt. Besteed hierbij ook speciale aandacht de deur, de afsluitstrippen, het draaiplateau en de loopring (alleen voor modellen waar dit van toepassing is).
Wanneer de deur niet soepel opent of sluit, controleert u de strippen eerste op vuilophoping. Gebruik een zachte doek en een sopje om zowel de binnen- als buitenkant van de magnetron te reinigen. Afspoelen en goed afdrogen.

Hardnekkig vuil en nare geurtjes uit de oven verwijderen

1. Zorg dat de oven leeg is en plaats een kopje verdund citroensap op het midden van het draaiplateau.
2. Verwarm de oven 10 minuten op vol vermogen.
3. Zodra de tijd is verstreken, wacht u totdat de oven is afgekoeld. Open vervolgens de deur en reinig de ovenkamer.

De binnenkant van modellen met zwenkverwarming reinigen



Om de bovenkant van de ovenruimte te reinigen, klapt u het bovenste verwarmingselement 45° omlaag (A), zoals wordt weergegeven. Dit helpt om de bovenkant te reinigen. Wanneer u klaar bent, plaatst u het bovenste verwarmingselement terug.

⚠ LET OP

- Houd de deur en de afsluitstrippen schoon, zodat de deur soepel opent en sluit. Als u dit niet doet, kan dit de levensduur van de oven verkorten.
- Zorg dat u geen water in de ventilatieopeningen van de oven morst.



Onderhoud

- Gebruik geen schuurmiddelen of chemische substanties.
- Reinig de ovenruimte direct na elk gebruik met een mild reinigingsmiddel, maar laat de oven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Onderdelen vervangen (reparatie)

⚠ WAARSCHUWING

Deze oven bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden verwijderd. Probeer de onderdelen niet zelf te vervangen of te repareren.

- Als u problemen ondervindt met de scharnieren, de afsluitstrippen en/of de deur, neemt u contact op met een gekwalificeerde monteur of meteen lokaal servicecentrum van Samsung voor technische ondersteuning.
- Als u de lamp wilt vervangen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung. Vervang de lamp niet zelf.
- Als u problemen ondervindt met de behuizing van de oven, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Voorzorgsmaatregelen bij een langere periode zonder gebruik

- Als de oven gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u de oven op een droge, stofvrije locatie. Het stof en vocht dat zich in de oven ophoopt, kan ten koste gaan van de prestaties van de oven.



Voor u begint

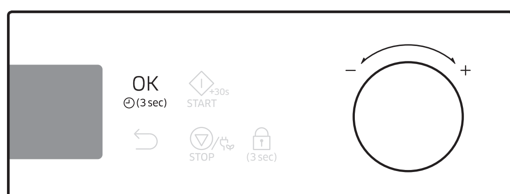
Voordat u rechtstreeks naar een recept gaat, moet u een aantal dingen weten. Voor of tijdens een bereiding, kun u de klok of de keukentimer instellen/wijzigen op basis van uw behoeften.

Klok

Voor een correcte automatische werking is het belangrijk dat de klokt goed wordt ingesteld.



1. Zet de oven aan en wacht een paar seconden om in de stand-bystand te komen. De instelling voor de uren knippert.



2. Gebruik de instelknop om het uur in te stellen en druk vervolgens op **OK**. De instelling voor de minuten knippert.



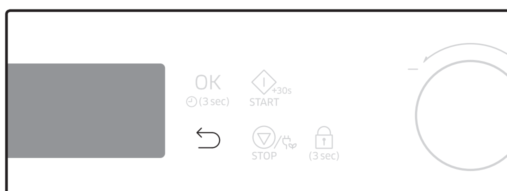
3. Gebruik de instelknop om de minuten in te stellen en druk vervolgens op **OK**.

OPMERKING

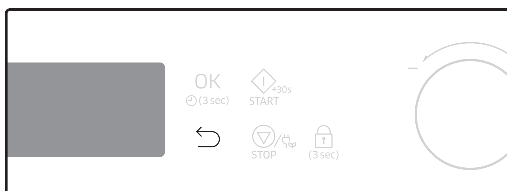
- Om de huidige tijd later te wijzigen houdt u de knop **OK** 3 seconden ingedrukt en volgt u de bovenstaande stappen.
- De kloktijd kan niet worden gewijzigd tijdens de bereiding.

Geluid aan/uit

U kunt het geluidssignaal voor de toetsen, de pieptoon of het alarm in of uit te schakelen. Deze instelling is alleen beschikbaar in e stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).

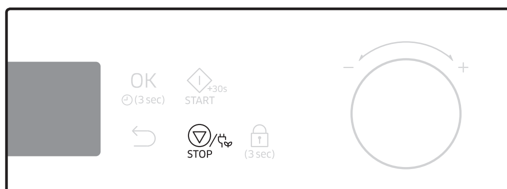


As u het geluid wilt dempen, houdt u ⮌ 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'OFF' (UIT) weergegeven.



As u het dempen ongedaan wilt maken, houdt u ⮌ nogmaals 3 seconden ingedrukt. Op het display wordt 'ON' (AAN) weergegeven.

Stroombesparing



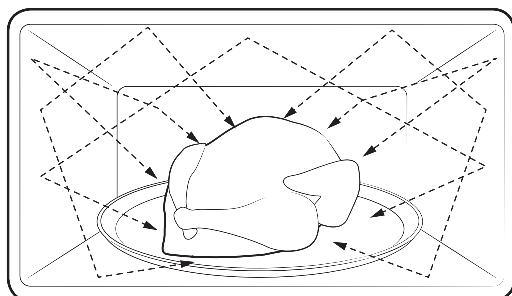
Om het stroom verbruik te reduceren, drukt u 1 seconde op STOP.
Deze instelling is alleen beschikbaar in e stand-bystand (wanneer de huidige tijd wordt weergegeven).

OPMERKING

- Wanneer de oven wordt ingesteld en gedurende 5 minuten geen invoer ontvangt, worden alle bewerkingen geannuleerd en schakelt de magnetron naar de stand-bystand.
- Als de oven tijdens de bereiding langer dan 25 minuten wordt gepauzeerd, wordt de stand-bystand geactiveerd.

Over microgolfenergie

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De oven gebruikt de ingebouwde magnetron om microgolven te genereren die ervoor zorgen dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.



1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verdeeld door middel van het werveldistributiesysteem. Hierdoor wordt het voedsel gelijkmatig verwarmd.
2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Vervolgens wordt het voedsel door middel van doorgifte van de microgolven ook van binnen verwarmd.
3. De bereidingstijd van het voedsel s afhankelijk van de volgende factoren.
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Vochtgehalte
   - Begintemperatuur (met name bij bevroren voedsel)

OPMERKING

Het verwarmde voedsel houdt de warmte in de kern vast nadat de bereiding is voltooid. Daarom moet u de gespecificeerde standtijd in deze handleiding in acht nemen om het voedsel gelijkmatig tot in de kern te verwarmen.

Voor u begint

Kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat de magnetronstand wordt gebruikt, moet microgolven doorlaten zodat ze in het voedsel kunnen dringen. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen kookgerei van dat is vervaardigd metaal. Kookgerei dat als magnetronbestendig is gemarkeerd, kan altijd veilig worden gebruikt. Meer informatie over geschikt kookgerei vindt u in de volgende gids en plaats een glas water of wat etenswaren op het draaiplateau.

Vereisten:

- Platte bodem en rechte zijkanten
- Goed sluitend deksel
- Goed uitgebalanceerde pan met handvatten die minder wegen dan de pan zelf

Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Aluminiumfolie		△	Kan worden gebruikt om te voorkomen dat kleine porties te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord		○	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk		○	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans magnetronbestendig, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton		○	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-food-verpakkingen	Polystyreen bekers of containers	○	Deze kunnen door oververhitting smelten.
	Papieren zakken en kranten	✕	Kunnen vlam vatten.
	Kringlooppapier en metalen randen	✕	Deze kunnen vonken veroorzaken.

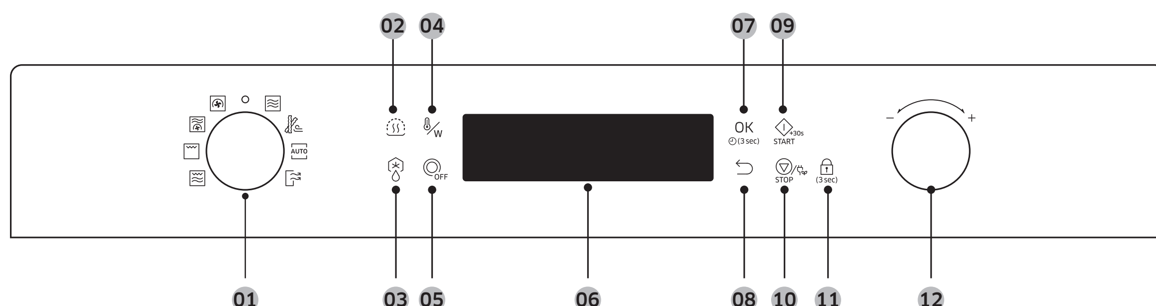
Materiaal		Magnetronbestendig	Beschrijving
Glas	Ovenvaste serveerschalen	○	Magnetronbestendig, tenzij gedecoreerd met een metalen rand.
	Fijn glaswerk	○	Fijn glaswerk kan als gevolg van een snelle verhitting breken of scheuren.
	Glazen potten	○	Alleen geschikt voor opwarmen. Verwijder het deksel voordat u de bereiding begint.
Metaal	Schalen	✕	Dezen kunnen vonken of brand veroorzaken.
	Diepvrieszakken met binddraadjes	✕	
Papier	Borden, bekers, servetten en keukenrol	○	Voor korte bereidingstijden Deze absorberen het overtollige vocht.
	Kringlooppapier	✕	Veroorzaakt vonken.
Plastic	Opbergdozen	○	Gebruik alleen thermoplastische containers. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen.
	Plasticfolie	○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden na de bereiding.
	Diepvrieszakken	△	Gebruik alleen kookvaste of ovenbestendige zakken.
Vetvrij papier		○	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

○ : Magnetronbestendig　　△ : Wees voorzichtig　　✕ : Onveilig

Gebruik

Bedieningspaneel

Het voorpaneel is beschikbaar in verschillenden materialen en kleuren. Om de kwaliteit te verbeteren, kan het uiterlijk van de oven zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



01 Keuzeschakelaar	Draai de keuzeschakelaar om de gewenste bereidingsstand of functie te selecteren.
02 Warm houden	Gebruik deze functie alleen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.
03 Automatisch ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's.
04 Temperatuur/ Vermogensniveau	Gebruik deze toets om de temperatuur of het vermogensniveau aan te passen.
05 Draaiplateau	Druk op deze toets om het draaiplateau in of uit te schakelen.
06 Display	Hier wordt de benodigde informatie voor de geselecteerde functie of instellingen weergegeven.
07 OK	Druk op deze toets om de instellingen te bevestigen.
08 Terug	Druk op om terug te keren naar de standaardinstelling.
09 Starten	Druk hierop om de bereiding te starten. Deze toets wordt ook gebruikt om 30 seconden te koken met magnetronenergie op maximaal vermogen.
10 Stoppen/Energie (Eco)	Druk hierop om de oven aan te zetten. Druk tijdens de werking eenmaal keer om de werking te stoppen, twee keer om de huidige modus te annuleren, drie keer om de oven uit te schakelen om energie te besparen.
11 Kinderslot	Houd deze toets 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren of te deactiveren. Het kinderslot is alleen beschikbaar in de stand-bystand.
12 Instelknop	Draai aan de instelknop om de ingestelde waarde voor uw selectie aan te passen. Draai naar + om te verhogen of naar - om te verlagen.

OPMERKING

- Stand-bystand: wanneer het bedieningspaneel langer dan 5 minuten niet wordt gebruikt, schakelt de oven naar de stand-bystand en wordt alleen de huidige tijd weergegeven. Na 25 minuten inactiviteit, schakelt de oven automatisch naar de stopstand.

Functieoverzicht

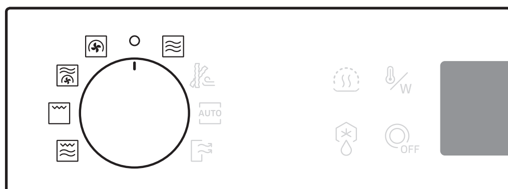
<table>
<tr><th colspan="3">Functie</th><th>Temperatuurbereik</th><th>Standaard-temperatuur</th><th>Max. tijd</th></tr>
<tr><td rowspan="10">Handmatige bediening</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Hete lucht</td><td>40-230 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator. Gebruik deze stand om te ontdooien of te bakken.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Hetelucht-combinatie</td><td>40-200 °C.
100-450 W</td><td>180 °C
450 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">De verwarmingselementen genereren warmte en de heteluchtventilator verspreidt de warmte door de oven, waarbij de warmte nog wordt versterkt door microgolven.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Magnetron</td><td>100-900 W</td><td>900 W</td><td>90 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill</td><td>180 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Gebruik deze stand om gerechten, zoals vlees, te grillen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grillcombinatie</td><td>180 °C
100-600 W</td><td>180 °C
600 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven.</td></tr>
</table>

Functie			Temperatuurbereik	Standaard-temperatuur	Max. tijd
Automatische bereiding		Slim bakken	U kunt minder olie gebruiken dan bij bakken in de friteuse en toch smakelijke resultaten krijgen.		
	AUTO	Automatisch	De oven biedt in totaal 20 automatische kookprogramma's voor beginners.		
		Automatisch ontdooien	De oven biedt voor het gemak 5 ontdooi-programma's		
Speciale functies		Warm houden	50-80 ℃.	60 ℃	3 uur
			Gebruik deze functie alleen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.		
		Geurverdrijving	-	-	15 min.
			Gebruik deze functie alleen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.		

MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_NL.indd 28 2015-02-04 4:06:33

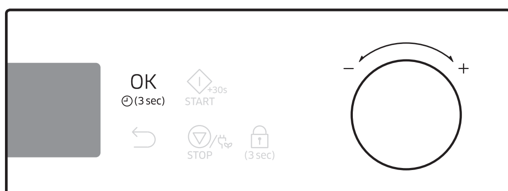
Handmatige bediening

Stap 1. Modus selecteren



Draai de keuzeschakelaar om een handmatige bediening te selecteren, bijvoorbeeld hete lucht. De standaardtemperatuur knippert.

Stap 2. De temperatuur of het vermogensniveau instellen

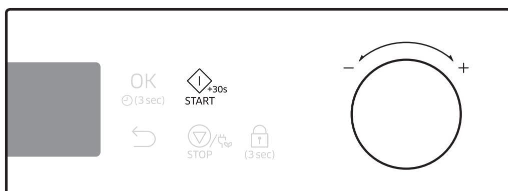


Gebruik de instelknop om de standaardtemperatuur (of het energieniveau) aan te passen. Wanneer u klaart bent, drukt u op **OK** om door te gaan met het instellen van de tijd.

OPMERKING

Tenzij anders vermeld, wordt het vermogensniveau aangepast op basis van de ingestelde temperatuur.
Als het vermogensniveau of de temperatuur niet binnen 5 seconden wordt opgegeven, schakelt de oven naar de bereidingstijd van de sessie.

Stap 3. Bereidingstijd instellen

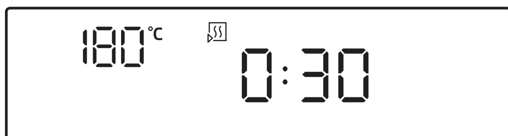


Draai aan de instelknop om de bereidingstijd in te stellen. Wanneer u klaart bent, drukt u op **START** (START).

OPMERKING

U kunt bereidingstijd instellen nadat de oven is voorverwarmd.

Stap 4. Voorverwarmen



De oven wordt voorverwarmd totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de oven is voorverwarmd, klinkt er een piepsignaal en verdwijnt de indicator .

Gebruik

⚠ **LET OP**

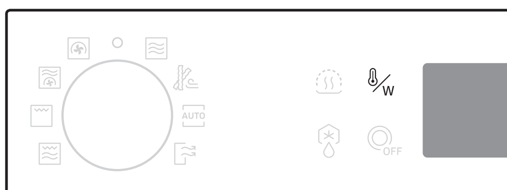
- Gebruik altijd ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.
- Nadat de bereiding is voltooid, blijft de magnetron bij een hoge ovenruimtetemperatuur nog 5 minuten koelen. ✳ wordt weergegeven.

De bereidingstijd tijdens de bereiding wijzigen



Draai aan de instelknop om de bereidingstijd aan te passen.
Uw wijzigingen worden meteen toegepast en de bereiding wordt hervat met de nieuwe instellingen.

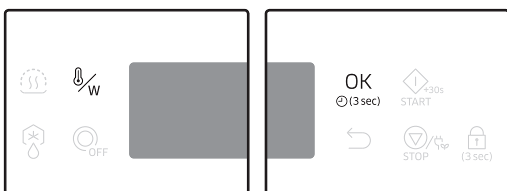
De temperatuur of het vermogensniveau tijdens de bereiding aanpassen



1. Druk op W. De toets voor de temperatuur (of het vermogensniveau) knippert.

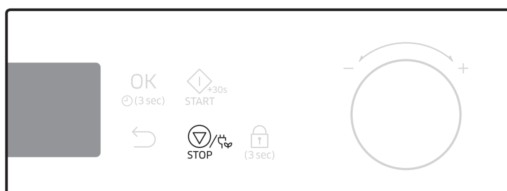


2. Gebruik de instelknop om de temperatuur (of het energieniveau) aan te passen.



3. Druk op **OK** of W om de wijzigingen te bevestigen.

Bereidingsproces stoppen

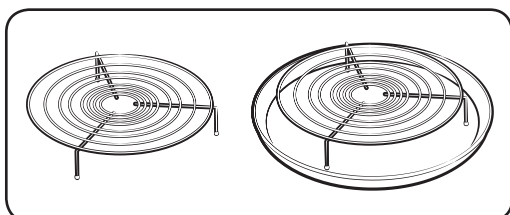


Druk eenmaal op **STOP** (STOP) om de werking te stoppen, twee keer om de huidige modus te annuleren, drie keer om de oven uit te schakelen om energie te besparen.

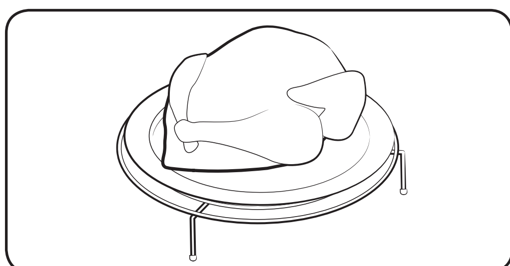
Hete lucht

De verwarmingselementen genereren warmte, die gelijkmatig wordt gedistribueerd door de heteluchtventilator. U kunt het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau gebruiken. Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Hete lucht		Temperatuur		Bereidingstijd		Voorverwarmen



1. Plaats het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.



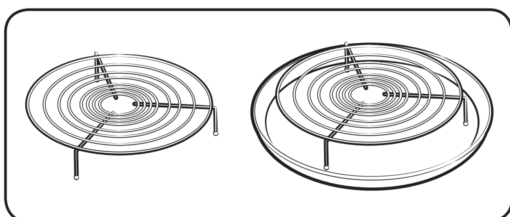
2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1-4 in het gedeelte Handmatige bediening on page 29.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Gebruik

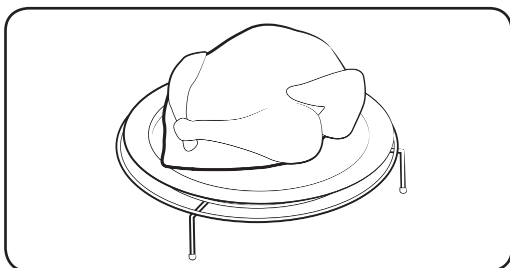
Heteluchtcombinatie

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

Stap 1		Stap 2		Stap 3		Stap 4
Heteluchtcombinatie	>	Temperatuur en Vermogensniveau	>	Bereidingstijd	>	Voorverwarmen



1. Plaats het lage rooster of een combinatie van het lage rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.



2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1-4 in het gedeelte Handmatige bediening on page 29.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

LET OP

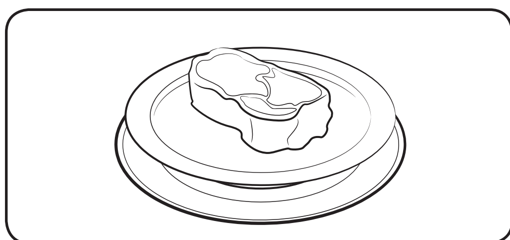
Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie die deze microgolven genereren, zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

• Gebruik magnetronbestendig kookgerei.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Magnetron		Vermogensniveau		Bereidingstijd		-



1. Doe het voedsel in een magnetronbestendige container en plaats deze in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Handmatige bediening on page 29.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Eenvoudig starten

Als u een gerecht een korte periode met vol vermogen (900 W) wilt verwarmen, selecteert u Magnetron en drukt u op **START** (START).

Vermogensniveau

Niveau	Percentage (%)	Uitgangsvermogen (W)	Beschrijving
HOOG	100	900	Verwarmen van vloeistoffen.
HOOG/LAAG	83	750	Verwarmen en bereiden.
MIDDELHOOG	67	600	
GEMIDDELD	50	450	Bereiden van vlees en verwarmen van groenten.
MIDDELLAAG	33	300	
ONTDOOIEN	20	180	Ontdooien.
LAAG	11	100	Ontdooien van groenten.

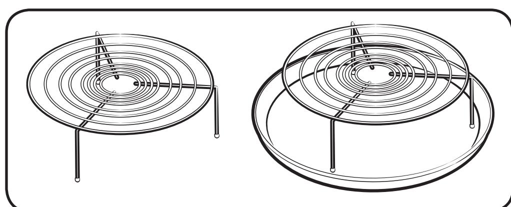
Gebruik

Gebruik

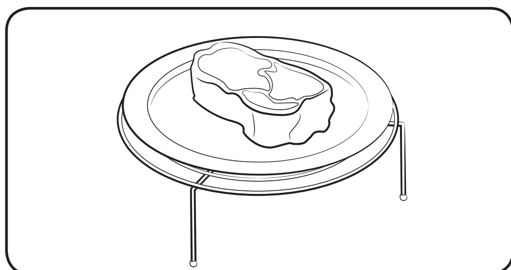
Grill

De verwarmingselementen genereren warmte. Zorg dat de verwarmingselementen in de horizontale positie staan.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Grill		-		Bereidingstijd		-



1. Plaats het hoge rooster of een combinatie van het hoge rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.

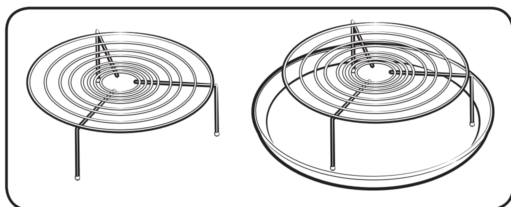


2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1 en 3 in het gedeelte Handmatige bediening on page 29.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

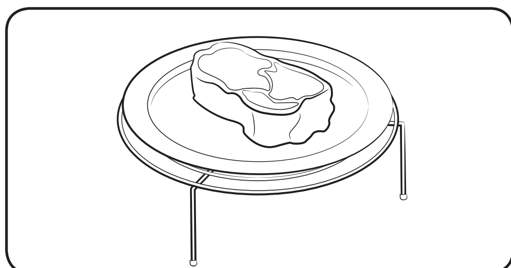
Grillcombinatie

De verwarmingselementen genereren warmte, die nog wordt versterkt door microgolven. Gebruik alleen magnetronbestendig kookgerei, zoals glazen of keramisch kookgerei.

Stap 1	>	Stap 2	>	Stap 3	>	Stap 4
Grillcombinatie		Vermogensniveau		Bereidingstijd		-



1. Plaats het hoge rooster of een combinatie van het hoge rooster en het bruineerbord op het draaiplateau.

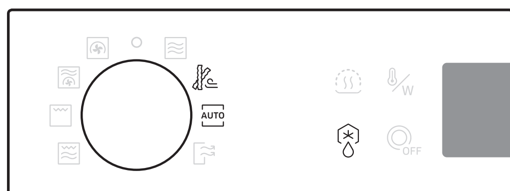


2. Gebruik een geschikte houder voor het voedsel, plaats deze op het rooster en sluit de deur.
3. Volg stap 1-3 in het gedeelte Handmatige bediening on page 29.
4. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Automatische bereiding

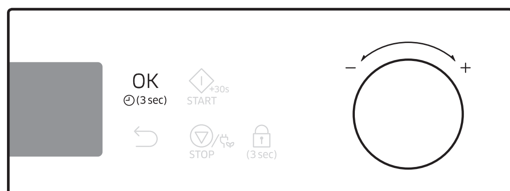
De oven biedt voor het gemak 3 modi voor een automatische bereiding: Slim bakken, Automatisch bereiden en Snel ontdooien. Selecteer de stand die het beste aan uw behoeften voldoet.

Stap 1. Modus selecteren



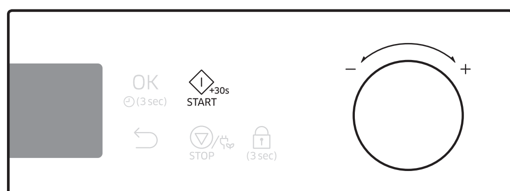
Draai de keuzeschakelaar om een automatische modus te selecteren
(Slim bakken en Automatisch bereiden) of druk op Snel ontdooien. Het nummer van het standaardprogramma knippert.

Stap 2. Programma selecteren



Draai de instelknop om een gewenst programma te selecteren en druk vervolgens op **OK**. Het standaardgewicht voor het programma knippert.

Stap 3. Portiegrootte of gewicht instellen



Draai aan de instelknop om de portiegrootte (of het gewicht) in te stellen. Wanneer u klaart bent, drukt u op **START** (+30s START).

LET OP

Gebruik altijd ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

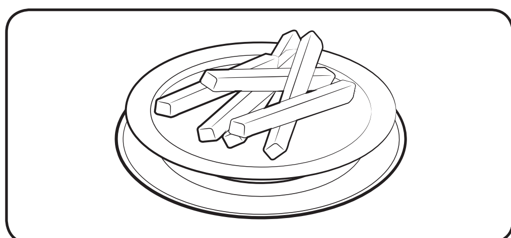
OPMERKING

De bereidingstijd wordt voorgeprogrammeerd op basis van de automatische modus en kan niet worden gewijzigd.

Slim bakken

De oven biedt voor het gemak 12 programma's. U kunt minder olie gebruiken dan bij bakken in de friteuse en toch smakelijke resultaten krijgen. De Slim bakken-programma's gebruiken een combinatie van hete lucht, bovenverwarming en/of magnetron.

Stap 1		Stap 2		Stap 3
Slim bakken	>	1 tot 12	>	Portie

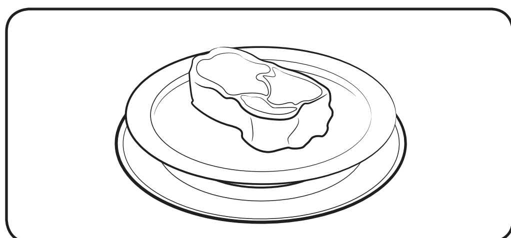


1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Automatische bereiding on page 35.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

AUTO Automatisch bereiden

De oven biedt in totaal 20 automatische kookprogramma's voor beginners. Profiteer van deze functie om tijd te besparen of uw leercurve te verkorten. De bereidingstijd en de temperatuur worden aangepast op basis van het geselecteerde recept.

Stap 1		Stap 2		Stap 3
Automatisch	>	1 tot 20	>	Portie

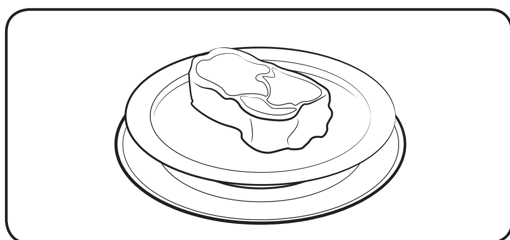


1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Automatische bereiding on page 35.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Automatisch ontdooien

De oven biedt voor het gemak 5 ontdooiprogramma's De tijd en het vermogensniveau worden automatisch aangepast op basis van het geselecteerde programma.

Stap 1		Stap 2		Stap 3
Automatisch ontdooien	>	1 tot 5	>	Gewicht



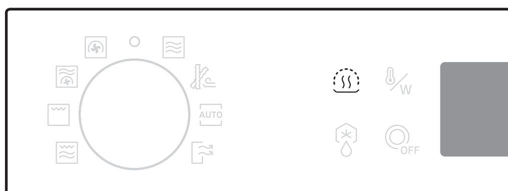
1. Gebruik geschikt kookgerei, plaats dit op het rooster en sluit de deur.
2. Volg stap 1-3 in het gedeelte Automatische bereiding on page 35.
3. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, knippert '0:00'. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Speciale functies

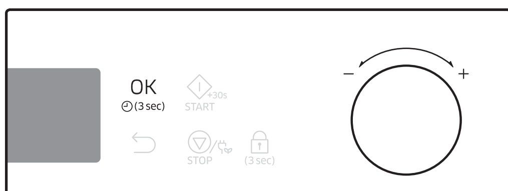
Warm houden

Voor deze functie wordt alleen gebruikgemaakt van het verwarmingselement voor hete lucht. Het element wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden.

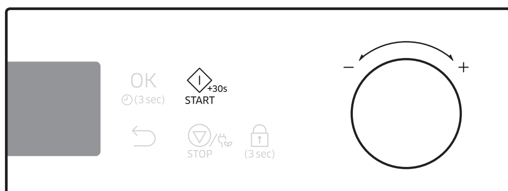
Wanneer de bereidingstijd is verstreken:



1. Druk op de functietoets .
   De standaardtemperatuur (60 °C) knippert.



2. Gebruik de instelknop om de temperatuur aan te passen en druk vervolgens op **OK** om naar het tijdelement te gaan.



3. Gebruik de instelknop om de tijd in te stellen en druk vervolgens op
   START (+30s START). De oven wordt verwarmd.

LET OP

- Gebruik altijd ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.
- Gebruik de functie niet om koude gerechten op te warmen. Gebruik deze functie alleen om gerechten die net zijn bereid, warm te houden.
- Gebruik deze functie niet langer dan 1 uur. Als u dit wel doet, kan dit ten koste gaan van de kwaliteit van het voedsel.
- Om het gerecht knapperig te houden, moet u het voedsel niet afdekken wanneer u de functie Warm houden gebruikt.

OPMERKING

Als u de temperatuur tijdens het proces wilt wijzigen, drukt u op en herhaalt u stap 2 hierboven.

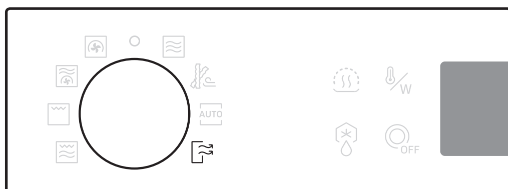
Richtlijnen voor Warm houden

Voedsel	Temperatuur (℃)	Standtijd (min.)	Aanbeveling
Maaltijden	80	30	Vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden warm houden.
Dranken	80	30	Water, melk en koffie warm houden.
Brood/ Deegwaren	60	30	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake warm houden.
Servies/ Aardewerk	70	30	Voorverwarmen van servies en aardewerk. Verdeel het servies over het draaiplateau. Niet overbeladen. (maximale lading: 7 kg)

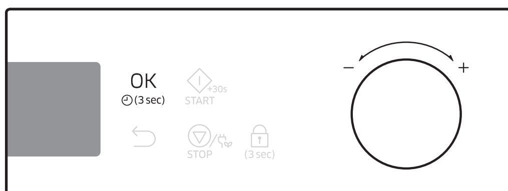
Gebruik

Geurverdrijving

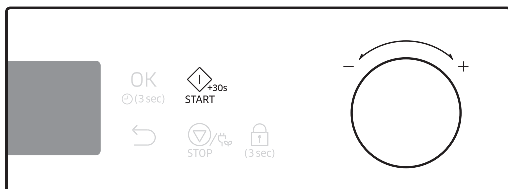
Gebruik dit om geregeld slechte geuren uit de oven te verdrijven.



1. Draai de keuzeschakelaar om een geurverdrijving te selecteren.
   De standaardtijd (05:00) knippert.



2. Druk op **OK** om de standaardtijd te accepteren, of gebruik de instelknop om de tijd te wijzigen tot 15 minuten.



3. Druk daarna op **START** (+30s START).



4. De oven begint met ontgeuren en het pictogram geeft onder het display de resterende tijd aan.

Gebruik

Automatisch bereiden

Richtlijnen voor Slim bakken

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
F1	Ovengroenten	200-250 300-350	Snijd verse groenten (bijv. paprika, ui, courgette en champignons) en bestrijk deze met olie en specerijen. Leg ze op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F2	Diepgevroren aardappelkroketten	300-350 400-450	Verdeel de diepgevroren aardappelkroketten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F3	Zelfgemaakte Franse frietjes	300-350 400-450	Schil de aardappelen en snij ze in reepjes met een dikte van 10 x 10 mm. Laten weken in koud water (gedurende 30 min.). Dep ze droog met een handdoek, wegen en bestrijken met 5 g olijfolie en kruiden. Verdeel de zelfgemaakte frites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F4	Aardappelpartjes	300-350 400-450	Was aardappelen van normaal formaat en snij deze in partjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F5	Bevroren uienringen	200-250 300-350	Verdeel de bevroren uienringen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F6	Diepvriesovenfrites	300-350 400-450	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F7	Diepgevroren garnalen	200-250 300-350	Verdeel de bevroren garnalen gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
F8	Viskoteletten	300-350 400-450	Verdeel de gepaneerde viskoteletten gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. 1-2 minuten laten staan.
F9	Bevroren gebakken inktvis	200-250 300-350	Verdeel de bevroren gebakken inktvis gelijkmatig over het bruineerbord. Zet de schaal op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F10	Bevroren kipnuggets	300-350 400-450	Verdeel de diepgevroren kipnuggets gelijkmatig over het bruineerbord. Zet het bord op het hoge rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
F11	Kipdrumsticks	300-350 400-450 500-550	Weeg de drumsticks en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. De oven stopt met werken. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. 1-3 minuten laten staan.
F12	Diepgevroren kippenvleugels	400-450 500-550	Weeg de kippenvleugels en bestrijk ze met olie en kruiden. Leg ze gelijkmatig verspreid op het hoge rooster. Omdraaien na de pieptoon. De oven stopt met werken. Druk op Start om het bereidingsproces voort te zetten. 1-2 minuten laten staan.

Richtlijnen voor Automatisch bereiden

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
A1	Diepvries-lasagne	400-450	Leg de diepvrieslasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten. Laat het gerecht na het bereiden gedurende 3-4 minuten nagaren.
A2	Dunne diepvriespizza	300-350 400-450	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten. Laat ze na de bereiding 1-2 minuten rusten.
A3	Kant-en-klaarmaaltijd (3 componenten)	300-350 400-450	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta). Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A4	Kant-en-klaarmaaltijd (1 component)	300-350 400-450	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A5	Zelfgemaakte lasagne	1000-1100	Ingrediënten 2 eetlepels olijfolie, 500 g gehakt, 100 g tomatensaus, 100 ml runderbouillon, 150 g gedroogde lasagnevellen, 1 ui (fijngesnipperd), 1 eetlepel gedroogde peterselie, oregano en basilicum, 200 g geraspte mozzarella Methode Saus: Verhit de olie in een koekenpan, bak het gehakt en de fijngesnipperde ui in ongeveer 10 minuten bruin. Giet de tomatensaus en de runderbouillon erover en voeg de gedroogde kruiden toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 10 minuten sudderen. Gebruik gedroogde, voorgekookte lasagnebladeren. Maak een laagje lasagne, vleessaus en kaas en herhaal dit vervolgens. Strook de overgebleven mozzarella gelijkmatig over de lasagne en plaats de lasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
A6	Zelfgemaakte gratin	600-650 1200-1250	Ingrediënten (1200-1250 g) 800 g aardappels, 100 ml melk, 100 ml room, 50 g geklopt heel ei, 1 eetlepel elk met zout, peper en nootmuskaat, 150 g geraspte mozzarella, boter, tijm * In het geval van 600-650 g gebruikt u de halve hoeveelheid. Methode Schil de aardappelen snijd ze in schijfjes van 3 mm dik. Gebruik een schaal van ongeveer 18 x 28 cm en smeer deze in met de boter. Verdeel de plakjes aardappel over een schone theedoek en dek ze met het theedoek af terwijl u de overige ingrediënten bereidt. Meng de overige ingrediënten met uitzondering van de geraspte kaas in een grote kom en roer dit goed door. Bedek de bodem van de schaal met de aardappelschijfjes en laat de schijfjes elkaar enigszins overlappen. Giet vervolgens het mengsel over de aardappelen. Strooi de geraspte kaas erover en bak het geheel in de oven. Plaats de schaal op het lage rooster. Zodra het gerecht klaar is strooit u er wat verse tijmbladaadjes over. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
A7	Zelfgemaakte miniquiche	400-500	Ingrediënten • Deeg 200 g gewone bloem, 80 g boter, 1 ei • Vulling 30 g bacon, in blokjes gesneden, 60 g room, 60 g zure room, 2 eieren, 40 g geraspte kaas, zout en peper Methode Om het deeg te maken, doet u de bloem, boter en eieren in een kom en mengt u het geheel tot een soepel deeg. Laat het deeg vervolgens 30 minuten in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en bedek hiermee een ingeboterde metalen bakvormen (zoals een muffinvorm voor 6 miniquiches). Meng de room, de blokjes bacon, de zure room, het ei, de kaas, het zout en de peper en giet het mengsel in de vorm. Plaats de schaal op het lage rooster. Na de bereiding, 5 minuten laten staan.
A8	Geroosterde vis	300-400 500-600	Smeer de buitenkant van de vis (forel of brasem) in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A9	Geroosterd rundvlees	800-1000 1200-1400	Bestrijk het vlees met olie en kruid het met peper en zout. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.
A10	Geroosterd varkensvlees	800-1000 1200-1400	Bestrijk het varkensvlees met olie en kruid het met peper en zout. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
A11	Gegrilde kipfilet	300-400 500-600	Spoel de kipfilet af, marineer deze en leg ze op het hoge rek. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A12	Gegrilde zalmfilets	300-400 500-600	Bestrijk de zalmfilets in met olie en kruiden. Verdeel de moten gelijkmatig over het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A13	Geroosterde kip	1200-1300	Bestrijk de kip volledig met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Wanneer het piepsignaal klinkt, keert u de kip met een tang om en drukt u op start om de bereiding te hervatten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
A14	Bevroren broodjes	400-500	Plaats de bevroren broodjes op het lage rooster. Laat ze na de bereiding 1-2 minuten rusten.
A15	Brownies	700-750	Doe het voormengsel, het ei, het water, de zonnebloemolie in een kom en meng dit goed. Giet het mengsel in een glazen schaal op het lage rooster. Na de bereiding 10 minuten laten staan. Desgewenst kunt u de brownie van noten voorzien.
A16	Pizzadeeg	300-500	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
A17	Cakebeslag	500-800	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.
A18	Brooddeeg	600-900	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met aluminiumfolie.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
A19	Yoghurt – Kleine keramische bak	500	Verdeel 150 g natuurlijke yoghurt gelijkmatig over 5 keramische bakjes of kleine glazen potjes (elk 30 g). Voeg 100 ml melk toe aan elk bakje. Gebruik houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Bedek elk bakje met vershoudfolie en zet ze in een cirkel op het draaiplateau. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.
A20	Yoghurt – Grote glazen schaal	500	Meng 150 g natuurlijke yoghurt met 500 ml houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Gelijkmatig in een grote glazen schaal gieten. Afdekken met vershoudfolie en op het draaiplateau zetten. Na afloop 6 uur in de koelkast laten staan. We raden aan de eerste keer gedroogde yoghurtbacteriën te gebruiken.

OPMERKING

Het draaiplateau draait niet tijdens het fermenteren van de yoghurt.

Richtlijnen voor automatisch ontdooien

Voedsel		Portiegrootte (g)	Aanbeveling
d1	Vlees	200-1500	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. 20-60 minuten laten staan.
d2	Gevogelte	200-1500	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen. 20-60 minuten laten staan.
d3	Vis	200-1500	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. 20-50 minuten laten staan.
d4	Brood/Gebak	100-1000	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering. 10-30 minuten laten staan.
d5	Fruit	100-600	Verdeel fruit gelijkmatig over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit. 5-20 minuten laten staan.

Slim koken

Handmatige bereiding

Richtlijnen voor Magnetron

- Gebruik in de magnetronstand geen metalen kookgerei.
  Zet voedselcontainer altijd op het draaiplateau.
- Voor de beste resultaten adviseren we het voedsel af te dekken.
- Laat het voedsel na de bereiding rusten in de eigen stoom.

Diepvriesgroenten

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Roer de groenten tijdens de bereiding twee keer en na de bereiding één keer door.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Spinazie	150	600	5-7	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Erwten	300	600	7-9	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			
Sperziebonen	300	600	7½-9½	2-3
	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groenten (wortelen, erwten, maïs)	300	600	7-9	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			
Gemengde groenten (Chinees)	300	600	7½-9½	2-3
	Voeg 15 ml (1 eetlepels) koud water toe.			

Verse groenten

- Gebruik een ovenvaste container met deksel.
- Voeg voor elke 250 g 30-45 ml koud water toe.
- Roer het gerecht tijdens de bereiding één keer door en na afloop nog een keer.
- Breng het geheel na de bereiding op smaak met kruiden.
- Voor een snellere bereiding adviseren we kleinere gelijkmatige stukken snijden.
- Bereid alle verse groenten op het volle vermogen van de magnetron (900 W).

Voedsel	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.		
Spruitjes	250	5-6	3
	Voeg 60-75 ml (4-5 eetlepels) water toe.		
Wortels	250	4-5	3
	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.		
Bloemkool	250 500	4-5 7-8	3
	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.		
Courgette	250	3-4	3
	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.		
Aubergine	250	3-4	3
	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.		
Prei	250	3-4	3
	Snijd de prei in dikke plakken.		
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.		
Uien	250	4-5	3
	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.		
Paprika's	250	4-5	3
	Snijd de paprika in reepjes.		

Voedsel	Portiegrootte (g)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3
	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.		
Koolraap	250	5-6	3
	Snijd de koolraap in kleine blokjes.		

Rijst en pasta

Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren.

Onafgedekt bereiden en met deksel erop laten rusten. Giet het water goed af.

- Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding.
- Pasta: Gebruik een grote ovenvaste schaal.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)	Aanbeveling
Witte rijst (snelkook)	250	900	16-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		18-20		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	900	22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		24-25		Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250	900	17-19	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250	900	19-20	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900	11-13	5	Voeg 1000 ml warm water toe.

Opwarmen

- Warm geen grote producten op, zoals grote stukken vlees, aangezien makkelijk te gaar kunnen worden gekookt.
- Het is veiliger om voor het opwarmen van voedsel een lager vermogensniveau te gebruiken.
- Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren en omkeren.
- Wees voorzichtig met vloeistoffen en babyvoeding. Zowel voor, tijdens en na het bereidingsproces goed doorroeren met een plastic lepel of glazen roerstok om overkoken en verbranden te voorkomen. Laat de vloeistoffen tijdens de standtijd in de oven staan. Gebruik een langere opwarmtijd dan bij andere soorten voedsel.
- De aanbevolen standtijd na het opwarmen is 2 tot 4 minuten. Zie de onderstaande tabel ter referentie.

Vloeistoffen

<table>
<tr><th>Voedsel</th><th>Portie</th><th>Vermogen (W)</th><th>Bereidingstijd (min.)</th><th>Standtijd (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Dranken
(koffie, thee, water)</td><td>250 ml (1 mok)
500 ml (2 mokken)</td><td>900</td><td>1½-2
3-3½</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td colspan="4">In mokken gieten en niet afdekken:
1 kop in het midden, 2 koppen naast elkaar Tijdens de standtijd in de oven laten staan en goed doorroeren.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Soep (gekoeld)</td><td>250 g
450 g</td><td>900</td><td>3-4
4-5</td><td>2-3</td></tr>
<tr><td colspan="4">In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten.
Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen.
Voor het serveren nogmaals doorroeren.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Stoofschotel (gekoeld)</td><td>450 g</td><td>600</td><td>5½-6½</td><td>2-3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Pasta met saus (gekoeld)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>4½-5½</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen.
Afdekken met plastic magnetronfolie.
Doorroeren voor het serveren.</td></tr>
</table>

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (min.)	Standtijd (min.)
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 g	600	5½-6½	3
	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.			
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	450 g	600	6-7	3
	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.			

Babyvoeding en -melk

Voedsel	Portie	Vermogen (W)	Bereidingstijd (sec.)	Standtijd (min.)
Babyvoeding (Groente en vlees)	190 g	600	30	2-3
	Op een diep keramisch bord leggen. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babypap (Graan + melk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Op een diep keramisch bord leggen. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			
Babymelk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.			

Ontdooien

Gebruik voor bevroren etenswaren een magnetronbestendige container zonder deksel. Keer de etenswaren tijdens het ontdooien om, giet het vocht af en verwijder na het ontdooien eventueel afval. Om sneller te ontdooien, kunt u de etenswaren in kleine stukken snijden en ze in aluminiumfolie wikkelen. Wanneer de buitenkant van bevroren voedsel begint te smelten, stopt u met ontdooien en laat u de etenswaren rusten, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.
Wijzig het standaard vermogensniveau (180 W) voor het ontdooien niet.

Voedsel		Portiegrootte (g)	Ontdooitijd (min.)	Standtijd (min.)
Vlees	Gehakt	250 500	4-6 9-11	15-30
	Varkenslapjes	250	7-8	
	Leg het vlees op de keramische plaat. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!			
Gevogelte	Kipdelen	500 (2 stuks)	12-14	15-60
	Hele kip	1200	28-32	
	Leg de kipdelen eerst met het vel naar beneden, de hele kip eerst met de borst naar beneden op een keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!			
Vis	Visfilet	200	6-7	10-25
	Hele vis	400	11-13	
	De diepgevroren vis midden op de keramische plaat leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!			
Fruit	Bessen	300	6-7	5-10
	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.			
Brood	Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20
	Boterhammen	250	4-4½	
	Duits brood	500	7-9	
	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier op de keramische plaat leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!			

Slim koken

Richtlijn voor Grillen

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Deze elementen werken alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Wanneer u etenswaren grilt, plaatst u deze op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven. Verwarm de grill in de grillstand 2-3 minuten voor en grill de etenswaren op het hoge rooster, tenzij anders wordt aangegeven. Gebruik ovenwanten om de etenswaren uit de oven te halen wanneer het grillen is voltooid.

Kookgerei

Grill: gebruik vuurvaste containers. Deze mogen metalen onderdelen bevatten. Gebruik geen plastic kookgerei.

Magnetron + Grill: gebruik geen kookgerei dat is gemaakt van metalen of plastic materialen.

Voedseltype

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Grillen

Voedsel	Portie	Modus	Bereidingstijd (kant 1) (min.)	Bereidingstijd (kant 2) (min.)
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 g)	Alleen grill	3½-4½	2-2½
	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.			
Gegrilde tomaat	2 stuks (elk 400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.			
Kaastosti met tomaat	4 stuks (elk 300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
Tosti Hawaï	4 stuks (elk 500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.			
In de schil gebakken aardappelen	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Aardappelen doormidden snijden. Bestrijk de aardappelen met olie en peterselie. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.			

Voedsel	Portie	Modus	Bereidingstijd (kant 1) (min.)	Bereidingstijd (kant 2) (min.)
Gebakken appel	2 appels	300 W + Grill	6-7	-
	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.			
Geroosterde kip	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. Na de bereiding 5 minuten laten staan.			
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Biefstuk (medium)	400 g (2 stuks)	Alleen grill	8-12	6-10
	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			
Geroosterde vis	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.			

Slim koken

Bruineerbord

We adviseren het bruineerbord 3-4 minuten voor te verwarmen op het draaiplateau.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Voorverwarmen		Bereiding	
		Modus	Tijd (min.)	Modus	Tijd (min.)
Bacon	80 (4-6 plakjes)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster.				
Gegrilde tomaat	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. Leg in een cirkel op het bord en plaats op het hoge rooster.				
Aardappelpartjes	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of blokjes. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Blokjes gelijkmatig over het bord verdelen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 5-7 minuten omkeren.				
Kipnuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Bruineerbord voorverwarmen. Bord met 1 eetlepel olie bestrijken. De kipnuggets op het bruineerbord leggen. Plaats het bord op het hoge rooster. Na 4-5 minuten omkeren.				

Richtlijnen voor Hete lucht

Hete lucht

In de heteluchtstand zorgen de verwarmingselementen en de ventilator aan de zijkant voor een goede circulatie van de warmte in de ovenruimte. Gebruik deze stand voor allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés. Het ovenvaste kookgerei dat u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) is ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Magnetron + Hete lucht

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht, wat resulteert in een kortere bereidingstijd en een bruin, knapperig korstje. De oven biedt voor het gemak 5 combinatiestanden: Gebruik deze stand voor allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood. Gebruik alleen ovenvast kookgerei, zoals glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden.

Verwarm de grill voor met Snel voorverwarmen en wacht totdat de cyclus is voltooid. Stel het vermogensniveau en de bereidingstijd in conform de onderstaande instructies. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Portiegrootte (g)	Modus	Bereidingstijd (min.)
Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400	Alleen 200 °C	14½-16½
	Leg de pizza op het lage rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.		
Diepvrieslasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). Zet de diepvrieslasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.		
Geroosterd rundvlees/ Lamsvlees (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (eerste kant) 15-17 (tweede kant)
	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten rusten.		
Bevroren broodjes	350 (6 stuks)	100 W + 160 °C	9-11
	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.		

Slim koken

Voedsel	Portiegrootte (g)	Modus	Bereidingstijd (min.)
Marmercake	700	Alleen 180 °C	70-75
	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). De bakvorm op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.		
Klein gebak	elk 30	Alleen 165 °C	25-30
	Plaats maximaal 12-15 cakejes/muffins in papieren bakvormpjes op het bruineerbord. Het bord op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.		
Croissants/broodjes (vers beslag)	200-250	Alleen 200 °C	12½-17½
	Leg de gekoelde croissants of broodjes op bakpapier op het lage rooster.		
Diepvriesgebak	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.		
Zelfgemaakte aardappelgratin	500	600 W 180 °C	5-7 (eerste kant) 10-14 (tweede kant)
	Doe de gratin in een ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster.		
Zelfgemaakte quiche (middelgroot)	500-600	170 °C	45-50
	Verwarm de oven voor op 170 ° C met de heteluchtstand. Gebruik een metalen middelgrote pan voor de bereiding van de quiche en plaats de pan op het lage rooster. Raadpleeg een recept in de richtlijnen voor een automatisch bereiden.		
Zelfgemaakte quiche (groot)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Verwarm de oven voor op 170 ° C met de heteluchtstand zonder het bruineerbord. Gebruik het bruineerbord voor de quiche en plaats het bord op het lage rooster. Raadpleeg een recept in de richtlijnen voor een automatisch bereiden.		

Stoombereidingsgids

Voedsel	Portiegrootte (g)	Modus	Bereidingstijd (min.)
Artisjokken	300 g (1-2 stuks)	900 W	5-6
	Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats in de schaal. Voeg een eetlepel citroensap toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		
Verse groenten	300	900 W	4-5
	Weeg de groenten (bijvoorbeeld broccoliroosjes, bloemkoolroosjes, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het mandje in de schaal. Verdeel de groenten over het mandje. Voeg 2 eetlepels water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		
Diepvriesgroenten	300	600 W	7-8
	Leg de diepvriesgroenten in het mandje in de schaal. Voeg 1 eetlepel water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren. 2-3 minuten laten staan.		
Verse visfilets	300	Eerste stadium: 900 W Tweede stadium: 450 W	1-2 5-6
	Visfilets, zoals Pollack, rode vis of zalm, afspoelen en bereiden. Besprenkelen met citroensap. Plaats het mandje in de schaal. Filets zij aan zij toevoegen. Voeg 100 ml koud water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		
Kipfilet	300	Eerste stadium: 900 W Tweede stadium: 600 W	1-2 7-8
	Kipfilets afspoelen. Snijd het oppervlak twee of drie keer in. Plaats het mandje in de schaal. Voeg de kipfilets zij aan zij toe. Voeg 100 ml koud water toe. Dek af met het deksel. 1-2 minuten laten staan.		
Rijst	250	900 W	15-18
	Leg voorgekookte rijst in de schaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan. 5-10 minuten laten staan.		

Slim koken

Voedsel	Portiegrootte (g)	Modus	Bereidingstijd (min.)
Gepofte aardappelen	500	900 W	7-8
	Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de schaal. Voeg 3 eetlepels water toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.		
Stoofschotel (gekoeld)	400	600 W	5-6
	Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren. 1-2 minuten laten staan.		
Diepvriesknoedels met jamvulling	150	600 W	1-2
	Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Leg 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de schaal. Plaats het mandje in de schaal. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.		
Vruchtencompote	250	900 W	3-4
	Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats in de schaal. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Dek af met het deksel. 2-3 minuten laten staan.		

Snel en eenvoudig

Boter smelten
Doe 50 g boter in een glazen schaaltje.
Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 g chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren.
Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Gedurende
20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen. Daarna goed roeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 g instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.
Direct in jampotjes met draaideksel gieten.
5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding maken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ verwarmen op 900 W in de magnetron verwarmen. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 g amandelsnippers over een keramisch bord 3½ tot 4½ min. bruineren bij een vermogen van 600 W en regelmatig doorroeren.
2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Problemen oplossen

Het is mogelijk dat u problemen ondervindt met het gebruik van de oven. Raadpleeg in dat geval de onderstaande tabel en probeer de suggesties. Als het probleem aanhoudt of als er een code op het display blijft verschijnen, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Controlepunten

Als u problemen met de oven ondervindt, raadpleegt u de onderstaande tabel en probeert u de suggesties.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Algemeen		
De toetsen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Mogelijk dat er vuil tussen de toetsen zit.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
	Voor modellen met tiptoetsen: Er bevindt zich vocht op de behuizing.	Veeg het vocht van de behuizing.
	Het kinderslot is geactiveerd.	Deactiveer het kinderslot uit.
De tijd wordt niet weergegeven.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De Eco-functie (energiebesparend) is ingesteld.	Schakel de Eco-functie uit.
De oven werkt niet.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
	Het veiligheidsmechanismen van de door zijn bedekt met vuil.	Verwijder het vuil en probeer het nogmaals.
De oven stopt tijdens het gebruik.	De gebruiker heeft de deur geopend om het voedsel om te draaien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het bereidingsproces te hervatten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De stroom wordt onderbroken tijdens het gebruik.	De oven is langdurig achterelkaar gebruikt.	Laat de oven na langdurig gebruik afkoelen.
	De koelventilator werkt niet.	Luister of u de koelventilator hoort.
	U probeert de oven in te schakelen zonder dat er etenswaren in oven zijn geplaatst.	Plaats etenswaren in de oven.
	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er zijn meerdere stekkers aangesloten op dezelfde contactdoos.	Gebruik de contactdoos uitsluitend voor de oven.
De oven krijgt geen voeding.	De stroomtoevoer is onderbroken.	Zorg dat de stroomtoevoer is ingeschakeld.
Ik hoor een ploppend geluid wanneer de oven is ingeschakeld en de oven werkt niet.	Wanneer u gesealde etenswaren bereidt of een container met een deksel gebruikt, is het mogelijk dat u een ploppend geluid hoort.	Gebruik geen afgesloten containers, aangezien deze kunnen barsten door het uitzetten van de inhoud.
De behuizing van de oven wordt te heet tijdens het bereidingsproces.	Er is onvoldoende ventilatieruimte voor de oven.	Voor de ventilatie is de oven aan de voor- en achterkant voorzien van luchtinlaten en -uitlaten. Zorg voor voldoende ruimte, zoals aangegeven in de installatiegids.
	Er staan objecten boven op de oven.	Verwijder alle objecten op de oven.
De deur kan niet goed worden geopend.	Er bevinden zich voedselresten tussen de deur en de binnenkant van de oven.	Reinig de oven en open vervolgens de deur.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
Er wordt onvoldoende of traag verwarmd.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De warmhoudfunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.
De ontdooifunctie werkt niet.	De oven werkt mogelijk niet, er wordt te veel voedsel bereid of er wordt ongeschikt kookgerei gebruikt.	Vul een magnetronbestendige container met een kopje water schakel de magnetron 1-2 minuten om te controleren of het water wordt verwarmd. Plaats minder etenswaren in de oven en start de functie opnieuw. Gebruik een container met een platte bodem.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De binnenverlichting schijnt zwak of gaat niet aan.	De deur heeft langdurig opengestaan	De ovenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de Eco-functie is ingeschakeld. Sluit en open de deur of druk één keer op de annuleringstoets.
	De binnenverlichting is bedekt met vuil.	Reinig de oven van binnen en controleer nogmaals.
Er klinkt een piepsignaal tijden het bereidingsproces.	Als de automatische-bereidingsfunctie wordt gebruikt, betekent dit piepend dat het tijd is om het voedsel om te draaien tijdens het ontdooien.	Nadat u het gerecht hebt omgekeerd, drukt u nogmaals op de startknop om het proces te hervatten.
De oven staat niet waterpas.	De oven staat op een ongelijkmatig oppervlak.	Zorg dat de oven op een vlak, stabiel oppervlak staat.
Er ontstaan vonken tijdens de bereiding.	Er worden metalen containers tijden de oven-/ontdooifuncties gebruikt.	Gebruik geen metalen containers.
Zodra de voeding is aangesloten, wordt de oven meteen ingeschakeld.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur en controleer nogmaals.
Er staat stroom op de oven.	De voeding of het stopcontact is niet goed geaard.	Zorg dat de voeding en het stopcontact goed zijn geaard.
Er druppelt water.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er lekt stoom van de deur.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.
Er blijft water achter in de oven.	Er kan afhankelijk van het gerecht in bepaalde gevallen water of stoom vrijkomen. Dit duidt niet op een defecte oven.	Laat de oven afkoelen en veeg deze vervolgens droog met een droge vaatdoek.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De helderheid in de oven varieert.	De helderheid varieert afhankelijk van het vermogen dat op basis van de functie wordt ingesteld.	Wanneer het vermogen tijdens de bereiding wordt gewijzigd, duidt dit niet op een defect. Dit duidt niet op een defecte oven.
De bereidingstijd is verstreken, maar de koelventilator draait nog.	Om de oven te ventileren, blijft de koelventilator ongeveer nog 5 minuten draaien nadat de bereidingstijd is verstreken.	Dit duidt niet op een defecte oven.
Wanneer u op de toets +30sec drukt, wordt de oven ingeschakeld.	Dit gebeurt wanneer de oven niet in gebruik is.	De magnetron is zodanig ontworpen dat deze wordt ingeschakeld wanneer u op de toets +30 sec drukt.
Draaiplateau		
Het draaiplateau verschuift of stopt met draaien.	De loopring is niet of niet goed geplaatst.	Installeer de loopring en probeer het nogmaals.
Het draaiplateau blijft hangen.	De loopring is niet goed geplaatst, er is te veel voedsel geplaatst of te container is te groot en komt te de binnenwand van de magnetron.	Pas de hoeveelheid voedsel aan en gebruik een geschikt formaat container.
Het draaiplateau ratelt tijdens het draaien en maakt lawaai.	Er zitten voedselresten aangekoekt op de bodem van de oven.	Verwijder de aangekoekte voedselresten van de bodem van de oven.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Grill		
Er komt rook uit het apparaat wanneer deze is ingeschakeld.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
	Het voedsel bevindt zich te dicht bij de gril.	Zorg tijdens het bereidingsproces voor voldoende ruimte tussen het voedsel en de grill.
	Het voedsel wordt verkeerd bereid en/of is verkeerd geplaatst.	Zorg dat het voedsel goed wordt bereid en geplaatst.
Oven		
De oven verwarmt niet.	De deur is open.	Sluit de deur en probeer het nogmaals.
Er komt rook uit het apparaat tijdens het voorverwarmen.	Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, is het mogelijk dat er wat rook van de verwarmingselementen komt.	Dit is geen defect. Wanneer u de oven 2-3 keer hebt gebruikt, is dit waarschijnlijk over.
	Er bevindt zich voedsel op de verwarmingselementen.	Laat de oven afkoelen en verwijder vervolgens het voedsel van de verwarmingselementen.
Ik ruik een brandlucht of plasticlucht wanneer ik de oven gebruik.	Er wordt plastic of niet-warmtebestendig kookgerei gebruikt.	Gebruik glazen kookgerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.
Er komt een nare geur uit de oven.	Er bevinden zich aangekoekte voedselresten of gesmolten plasticresten aan de binnenkant van de oven.	Gebruik de stoomfunctie en neem de binnenkant vervolgens af met een droge doek. U kunt een schijfje citroen in de oven leggen en de oven inschakelen om de nare geur sneller te verwijderen.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De oven verwarmt niet naar behoren.	De ovendeur wordt tijdens de bereiding regelmatig geopend.	Houd de deur zo veel mogelijk gesloten, tenzij u etenswaren bereidt die moeten worden omgedraaid. Als u de deur vaak opent, daalt de temperatuur in de oven en kan dit ten koste gaan van het resultaat.
	De oveninstellingen zijn niet goed ingesteld.	Stel de juiste instellingen in en probeer het opnieuw.
	De grill of andere accessoires zijn niet goed geplaatst.	Zorg dat de accessoires goed zijn geplaatst.
	U gebruikt het verkeerde type of het verkeerde formaat kookgerei.	Reset de oveninstellingen of gebruik geschikt kookgerei met een platte bodem.

Informatiecodes

Als de oven niet werkt, verschijnt er mogelijk een informatiecode op het display. Raadpleeg de onderstaande tabel en probeer de suggesties.

Code	Beschrijving	Actie
C-20	De temperatuursensor is open.	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.
	De temperatuursensor maakt kortsluiting.	
C-A1	Deze code wordt weergegeven wanneer de oven langer dan niet 1 minuut niet detecteert of de demper moet worden geopend of gesloten.	
C-F0	Als er geen communicatie tussen de hoofd- en sub-MICOM plaatsvindt.	
C-21	Deze code wordt weergegeven wanneer de temperatuur in de oven te hoog is. Als de temperatuur tijdens het gebruik van een bepaalde stand de maximale temperatuur overschrijdt. (Brand gedetecteerd.)	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen. Schakel de oven vervolgens opnieuw in.
C-F2	De aanraaktoets is defect.	Druk op **Stop** (STOP) om het nogmaals te proberen.
C-d0		Trek de stekker uit het stopcontact, laat de oven afkoelen en reinig de toets. (stof, water) Wanneer hetzelfde probleem zich opnieuw voordoet, neemt u contact op met een lokaal servicecentrum van Samsung.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voedingsbron		230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	Maximaal vermogen	2850 W
	Magnetron	1450 W
	Grill	2250 W
	Hete lucht	2600 W
Afgegeven vermogen		100 W / 900 W (IEC-705)
Frequentie		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Koelmethode		Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D)	Hoofdeenheid (inclusief handgreep)	528 x 404 x 486 mm
	Ovenruimte	400 x 219 x 396,5 mm
Volume		35 liter
Gewicht	Netto	Circa 27 kg

Memo

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN?

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04336H-01

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC35J8055**

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.





Contents

Inhalt



Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.**

VORSICHT

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können.**

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.



Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE SICHERHEITSHINWEISE JEDERZEIT BEFOLGT WERDEN.

STELLEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTET WERDEN.

Nur Mikrowellenfunktion

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.



WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die Verwendung:

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.



WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.



Sicherheitshinweise

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.



Nur Backofenfunktion – Optional

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.



Sicherheitshinweise

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.

Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.

MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_DE.indd 8



2015-02-04 4:06:25

Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.
Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen:

- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw.

Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.



Sicherheitshinweise

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.

Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts").

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.





Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung (nur Mikrowellenfunktion)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

A. Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

B. Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

C. Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

- **1)** Gerätetür (verbogen)
- **2)** Türscharniere (beschädigt oder locker)
- **3)** Türdichtungen und Dichtungsflächen

D. Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

A. Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

B. Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.



Sicherheitshinweise

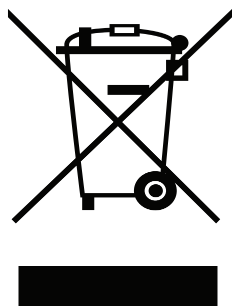
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)





(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

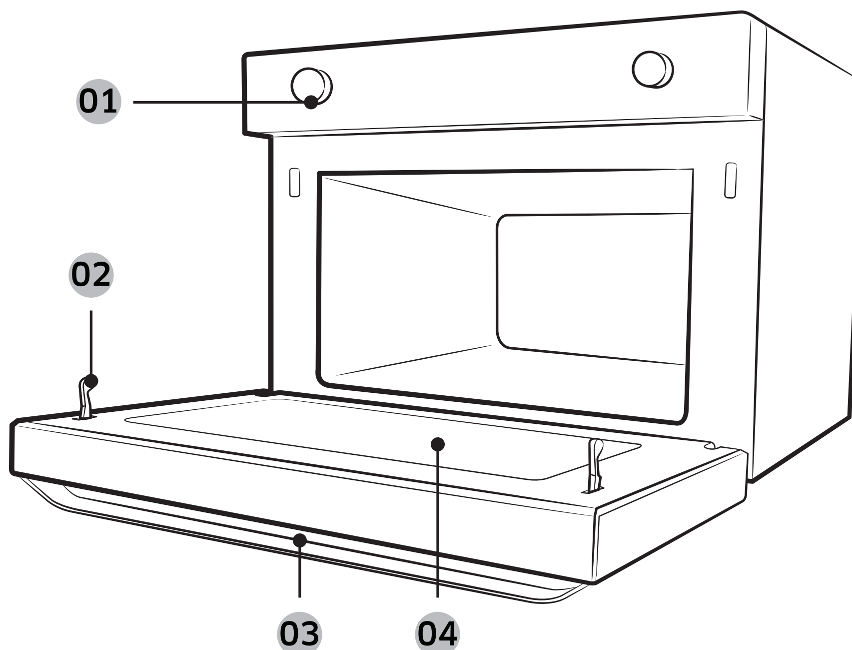


Installation

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



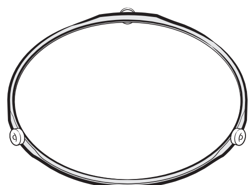
01 Bedienfeld **02** Türverriegelung **03** Griff der Gerätetür
04 Gerätetür



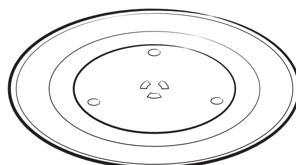
Aufstellen des Geräts

Zubehörteile

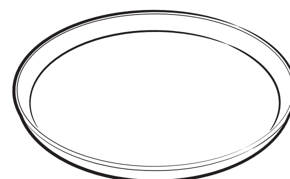
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



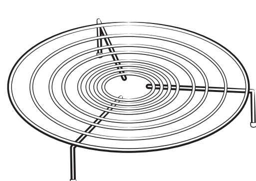
Drehring



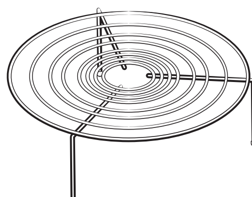
Drehteller



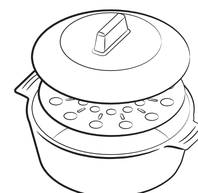
Backunterlage



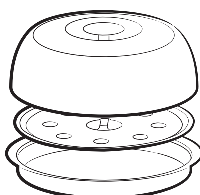
Niedriger Rost



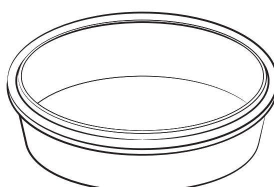
Hoher Rost



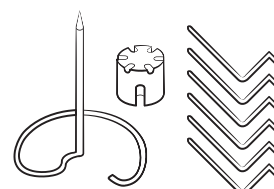
Dampfgarer*



Dämpffunktion*



Glasbehälter*



Grillset*

HINWEIS

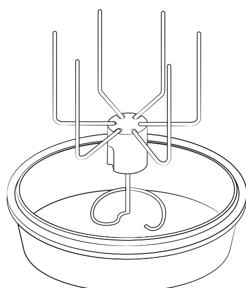
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.



Drehring	In die Mitte des Gerätebodens legen. Er trägt den Drehteller.
Drehteller	Setzen Sie den Drehring so ein, dass sein Mittelpunkt in den Drehaufsatz passt. Er dient zum Aufstellen des Garguts.
Rost	Verwenden Sie einen der Roste, um bei Bedarf zwei Gerichte gleichzeitig zu garen. Eine kleinere Schüssel kommt auf den Drehteller und eine andere auf den ausgewählten Rost. Sie können diese Roste in Verbindung mit Heißluftgrillen oder im Kombinationsmodus einsetzen. **HINWEIS** Verwenden Sie die Drahtroste nicht im Mikrowellenmodus.
Backunterlage	Auf den Drehteller stellen. Hiermit können Sie Lebensmittel bräunen und Gebäck oder Pizza knusprig halten.
Dampfgarer	(Nur bei den Modellen MC35J8055P* und MC35J8055K*) • Verwenden Sie den Dampfgarer für die Dampfgarfunktion. • Der Dampfgarer ist nur für den Mikrowellenmodus geeignet. Verwenden Sie nicht in anderen Kochmodi. • Siehe Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren on page 59.

Aufstellen des Geräts

Dämpfeinsatz	(Nur bei den Modellen MC35J8055L*) • Beim Dämpfeinsatz handelt es sich um ein Set mit Edelstahldeckeln, einer Dampfschale und einer Backunterlage, die speziell für das Dampfgaren vorgesehen sind. Verwenden Sie den Dämpfeinsatz, um Lebensmittel wie Gebäck oder Pizzateig im Mikrowellenmodus zu bräunen. Verwenden Sie nicht in anderen Kochmodi. • Siehe **Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren** on page 59. ⚠ **VORSICHT** • Der Dämpfeinsatz ist nur für dieses Modell geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in Verbinsdung mit anderen Modellen oder Produkten. Andernfalls können Brände oder Sachschäden auftreten. • Verwenden Sie den Dämpfeinsatz niemals ohne Wasser oder Lebensmittel darin. Füllen Sie vor der Verwendung mindestens 500 ml Wasser in den Dämpfeinsatz. Andernfalls werden die Lebensmittel möglicherweise nur unvollständig gegart oder es können Brände oder Sachschäden auftreten. • Vergessen Sie nicht, Küchenhandschuhe zu tragen, wenn Sie den Dämpfeinsatz herausnehmen. Er ist nach Abschluss des Garenvorgangs sehr heiß. • Setzen Sie den Dämpfeinsatz vor dem Kochen ordnungsgemäß mit Deckel zusammen. Eier oder Kastanien können ohne Deckel oder Backunterlage explodieren.
Glasbehälter	(Nur bei den Modellen MC35J8055P* und MC35J8055Q*) • Stellen Sie den Glasbehälter zum Rösten auf den Drehteller und den Brateinsatz auf den Behälter.

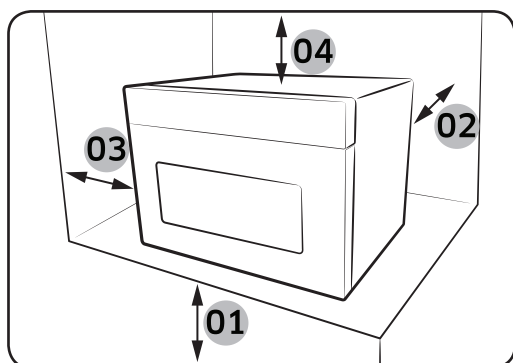
Grillset	(Nur bei den Modellen MC35J8055P* and MC35J8055Q*) Das Grillset besteht aus dem Grillspieß, den Grillaufsatz und 6 Schaschlikpießen, die zusammen den vertikalen Multispieß ergeben. Verwenden Sie dieses Grillset, um ganze Fleischstücke (z. B. ein ganzes Huhn) zu grillen. Durch dieses Grillset müssen Sie das Fleisch nicht mehr von Hand wenden, und Sie können es zudem im Grill-Kombinationsmodus verwenden. **Vertikaler Multispieß** Verwenden Sie den vertikalen Multispieß mit seinen 6 Schaschlikspießen im Heißluft- oder Kombinationsmodus, um Fleisch oder Gemüse zu grillen, das zuvor in Stücke geschnitten wurde.  Stellen Sie zuerst den Grillspieß auf den Glasbehälter, und setzen Sie dann den Multispieß in den Grillspieß ein. **⚠ VORSICHT** • Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie Küchenhandschuhe an, um den Multispieß herausnehmen. Der Multispieß wird nämlich sehr heiß. • Reinigen Sie den Multispieß nicht im Geschirrspüler. Säubern Sie den Multispieß von Hand mit einem neutralen Spülmittel und lauwarmem Wasser.

HINWEIS

Verwenden Sie den Ofen nicht ohne Drehteller auf dem Drehring.

Aufstellen des Geräts

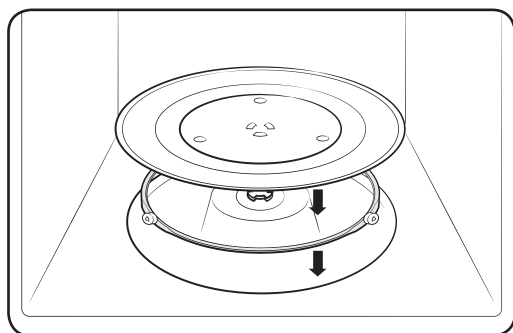
Aufstellort



01 85 cm über dem Boden
02 10 cm Abstand nach hinten
03 10 cm Abstand an den Seiten
04 20 cm Abstand nach oben

- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Drehteller



Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellengeräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

Pflege

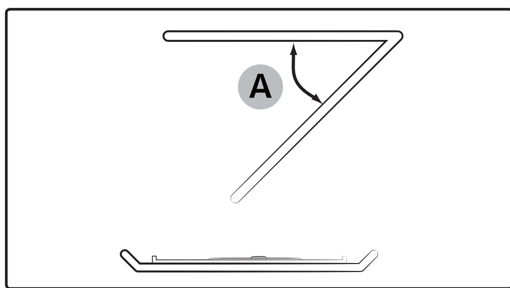
Reinigung

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle). Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig auf den Drehteller in den leeren Garraum.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° (A) nach unten (siehe Abbildung). So können Sie die Decke des Garraums einfacher reinigen. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben.

Pflege

⚠ **VORSICHT**

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

⚠ **WARNUNG**

Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile. Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.

Vor der ersten Verwendung

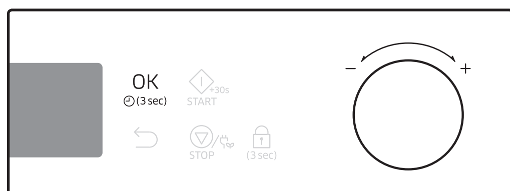
Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden. Vor oder während des Kochens können Sie die Uhr oder die Kochuhr in jedem Kochmodus entsprechend Ihren Wünschen einstellen.

Uhr

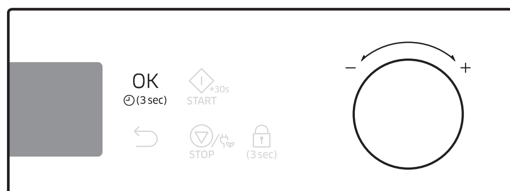
Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatik-Vorgänge ordnungsgemäß ablaufen können.



1. Schalten Sie den Ofen ein, und warten einige Sekunden, bis das Gerät in Standby wechselt. Das Anzeigeelement für die Stunden blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Stunde ein, und drücken Sie auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Minuten ein, und drücken Sie auf **OK**.

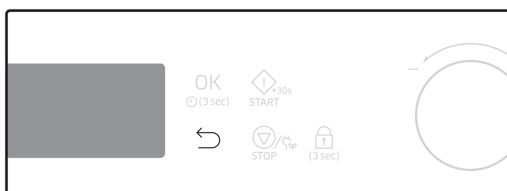
HINWEIS

- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, berühren Sie **OK** 3 Sekunden lang, und führen Sie die oben beschriebenen Schritte durch.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit der Uhr nicht verändert werden.

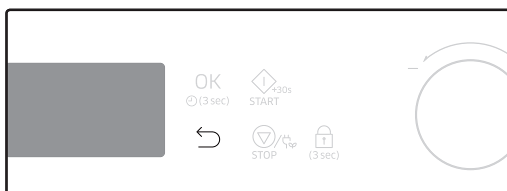
Vor der ersten Verwendung

Ton ein/aus

Sie können die Tasten-, Signal- und Alarmtöne je nach Wunsch aktivieren oder deaktivieren. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).

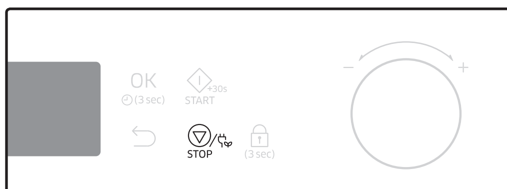


Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste ⮌ 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „**OFF (Aus)**“ erscheint im Display.



Halten Sie zum Einschalten der Töne die Taste ⮌ erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „**ON (Ein)**“ erscheint im Display.

Energiesparfunktion



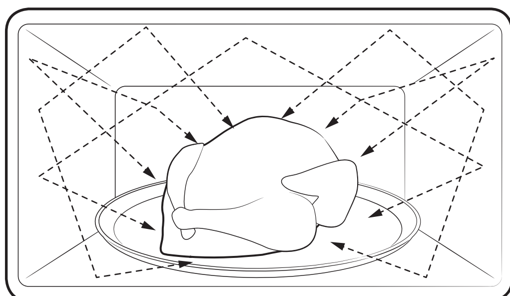
Um den Stromverbrauch zu reduzieren, berühren Sie STOP 1 Sekunde lang. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).

HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät nach 5 Minuten ohne Benutzeraktivität einstellen, wird der jeweils laufende Vorgang beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn es während des Kochens mehr als 25 Minuten lang angehalten wird.

Informationen zur Mikrowellen-Energie

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Das Gerät erzeugt mit dem vorgefertigten Magnetron Mikrowellen, die verwendet werden, um Lebensmittel ohne Verformung oder Verfärbung zu kochen oder aufzuwärmen.



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Wirbel-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. Deshalb werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von ca. 2,5 cm absorbiert. Beim Kochen wird die Energie der Mikrowellen innerhalb der Lebensmittel in Wärme umgesetzt.
3. Die Garzeit wird durch die folgenden Bedingungen der Lebensmittel beeinflusst.
   - Menge und Dichte
   - Feuchtigkeitsgehalt
   - Anfangstemperatur (besonders bei Gefriergut)

 **HINWEIS**

Die gekochten Lebensmittel speichern Wärme auch nach dem Ende des Garvorgangs in ihrem Kern. Deshalb müssen Sie die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten einhalten, denn damit wird sichergestellt, dass die Lebensmittel bis in den Kern gleichmäßig gegart werden.

Vor der ersten Verwendung

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Es wird außerdem empfohlen, stets ein Glas Wasser oder Nahrungsmittel auf den Drehteller zu stellen.

Anforderungen:

- Flacher Boden und geraden Seiten
- Dicht schließender Deckel
- Gut ausbalancierte Pfanne mit Griffen, die leichter als der eigentliche Pfannenkörper sind

<table>
<tr><th colspan="2">Material</th><th>Mikrowellengeeignet</th><th>Beschreibung</th></tr>
<tr><td colspan="2">Aluminiumfolie</td><td>△</td><td>Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. Es kann zu Lichtbögen kommen, wenn die Folie sich in der Nähe der Ofenwand befindet oder wenn sehr viel Folie verwendet wird.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Backunterlage</td><td>○</td><td>Nicht länger als 8 Minuten zum Vorheizen verwenden.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Porzellan oder Steingut</td><td>○</td><td>Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe</td><td>○</td><td>Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Fastfood-Verpackungen</td><td>Styroporbecher und -behälter</td><td>○</td><td>Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.</td></tr>
<tr><td>Papiertüten oder Papier</td><td>×</td><td>Können Feuer fangen.</td></tr>
<tr><td>Recyclingpapier oder Metallverzierungen</td><td>×</td><td>Können zu Lichtbogenbildung führen.</td></tr>
</table>

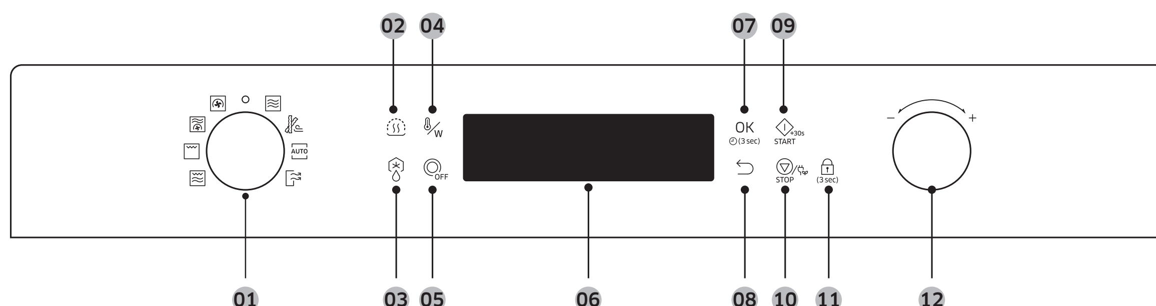
Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Glasgeschirr	Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	✕	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	✕	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	✕	Verursacht Lichtbögen.
Kunststoff	Behälter	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	Frischhaltefolie	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	Gefrierbeutel	△	Nur koch- oder ofenfeste Beutel verwenden.
Wachs- oder Butterbrotpapier		○	Verwenden, um die Feuchtigkeit zu halten und zu Spritzer zu verhindern.

○ : Mikrowellengeeignet △ : Mit Vorsicht ✕ : Nicht mikrowellengeeignet

Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



01 Moduswähler	Mit dem Moduswähler können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Warmhalten	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
03 Auftauprogramme	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.
04 Temperatur/ Leistungsstufe	Stellen Sie hiermit die Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein.
05 Drehteller	Tippen Sie auf diese Sensortaste, um den Drehteller ein- bzw. auszuschalten.
06 Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Funktionen und Einstellungen angezeigt.
07 OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
08 Zurück	Hier tippen, um wieder die Standardeinstellung zu übernehmen.
09 Start	Hiermit starten Sie den Betrieb. Diese Taste dient auch dazu, 30 Sekunden lang mit maximaler Mikrowellenleistung zu erhitzen.
10 Stop (Stopp)/ Leistung (Öko)	Durch Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Tippen Sie im Betrieb einmal auf diese Taste, um den Betrieb zu unterbrechen, zweimal, um den aktuellen Modus zu beenden und dreimal, um das Gerät auszuschalten und Energie zu sparen.
11 Kindersicherung	Halten Sie diese Sensortaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. Die Kindersicherung ist nur in Standby-Modus verfügbar.

MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_DE.indd 26 2015-02-04 4:06:39

12 Funktionswähler	Drehen Sie den Funktionswähler, um den Einstellwert Ihrer Auswahl zu ändern. Durch Drehen auf + erhöhen Sie den Wert und durch Drehen auf - verringern Sie ihn.

HINWEIS

- Standby-Modus: Nach 5 Minuten ohne Aktivität auf dem Bedienfeld wechselt das Gerät in den Standby-Modus, in dem nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird. Nach 25 Minuten ohne Aktivität wechselt das Gerät in den ausgeschalteten Zustand.

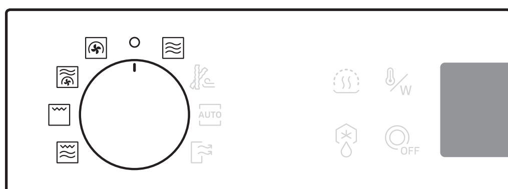
Funktionsübersicht

Funktion		Temperaturbereich:	Standardtemperatur	Max. Zeit
Manueller Modus	Heißluft	40-230 °C	180 °C	60 min.
		Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Tiefkühlkost und beim Backen.		
	Heißluft-Kombi	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
		Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.		
	Mikrowelle	100-900 W	900 W	90 min.
		Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.		
	Grill	180 °C	180 °C	60 min.
		Verwenden Sie diese Funktion zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch).		
	Grill-Kombi	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
		Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.		

Funktion			Temperaturbereich:	Standardtemperatur	Max. Zeit
Automatikbetrieb		Frittieren	Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse.		
	AUTO	Automatisches	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Automatikprogramme.		
		Auftauprogramme	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.		
Sonderfunktionen		Warmhalten	50-80 ℃	60 ℃	3 Stunden.
			Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.		
		Geruchsbeseitigung	-	-	15 min.
			Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.		

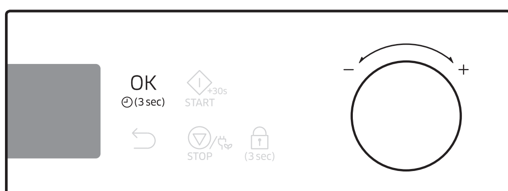
Manueller Modus

Schritt 1: Modus wählen



Drehen Sie den Moduswähler, um einen manuellen Modus (z. B. Heißluftz) auszuwählen. Die Standardtemperatur wird blinkend angezeigt.

Schritt 2: Temperatur bzw. Leistungsstufe einstellen

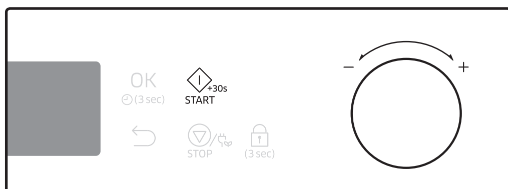


Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Standardtemperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein. Wenn Sie damit fertig sind, tippen Sie auf **OK**, um das zu den Zeitinformationen zu wechseln.

HINWEIS

Die Leistungsstufe wird, soweit nicht anders angegeben, an die eingestellte Temperatur angepasst.
Wenn die Leistungsstufe bzw. die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden angegeben werden, wechselt das Gerät zum Einstellen der Garzeit.

Schritt 3: Garzeit einstellen

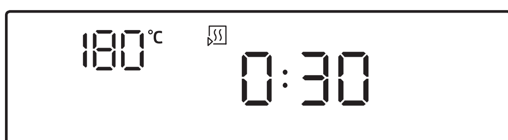


Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein. Drücken Sie danach auf **START** (+30s START).

HINWEIS

Sie können die Kochzeit nach dem Vorheizen festlegen.

Schritt 4: Vorheizen



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und bringt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Wenn dies geschehen ist, hören Sie einen Signalton und die Anzeige wird gelöscht.

Bedienung

⚠ **VORSICHT**

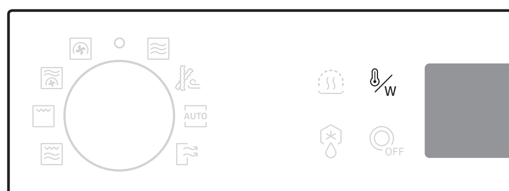
- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Das Mikrowellengerät bleibt nach einem Garvorgang möglicherweise noch bis zu 5 Minuten eingeschaltet, bis der heiße Garraum abgekühlt ist. ✳ wird angezeigt.

Ändern der Garzeit beim Kochen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein. Ihre Änderungen werden sofort angewendet, und das Gerät setzt den Garvorgang mit den neuen Einstellungen fort.

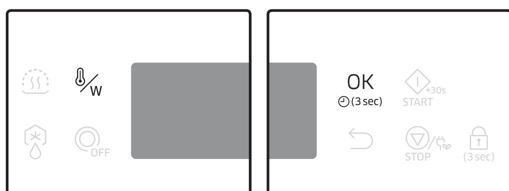
Ändern der Temperatur oder der Leistungsstufe beim Kochen



1. Drücken Sie die Taste 🌡/W. Das Anzeigeelement für die Temperatur (oder Leistung) blinkt.

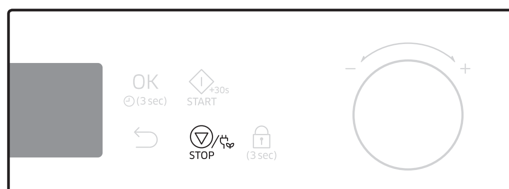


2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein.



3. Drücken Sie auf **OK** oder 🌡/W, um die Änderungen zu bestätigen.

Unterbrechen des Betriebs

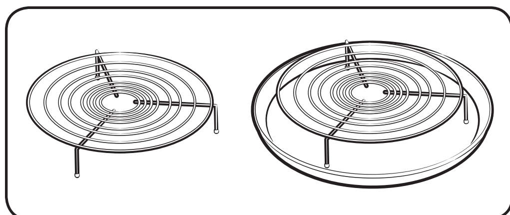


Drücken Sie einmal auf **Stop (Stopp)** (STOP) um den Betrieb zu unterbrechen, zweimal, um den aktuellen Modus zu beenden und dreimal, um das Gerät auszuschalten und Energie zu sparen.

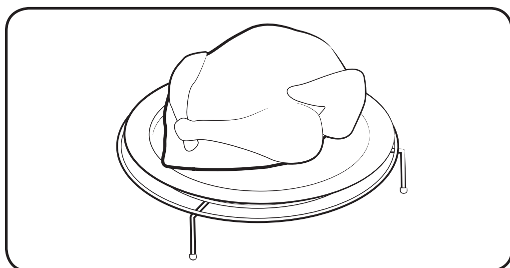
Heißluft

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Sie können den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller stellen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Heißluft	>	Temperatur	>	Garzeit	>	Vorheizen



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



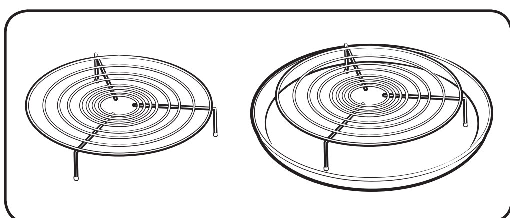
2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1-4 in Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach dem Kochen blinkt „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Bedienung

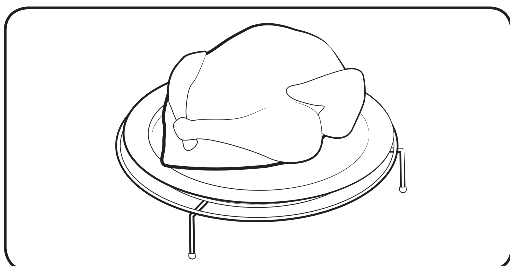
Heißluft-Kombi

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Heißluft-Kombi	>	Temperatur und Leistungsstufe	>	Garzeit	>	Vorheizen



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1-4 in Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach dem Kochen blinkt „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

⚠ VORSICHT

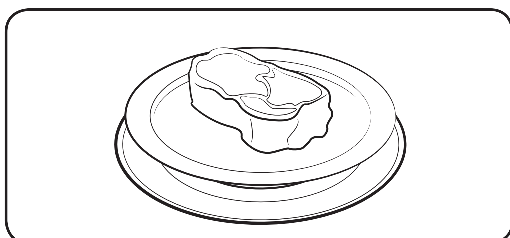
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Mikrowelle	>	Leistungsstufe	>	Garzeit	>	-



1. Geben Sie die lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen sie es dann in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 in Manueller Modus on page 29 durch.
3. Nach dem Kochen blinkt „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Einfacher Start

Um Lebensmittel einfach für eine kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) zu erhitzen, wählen Sie Microwave (Mikrowelle), und drücken Sie dann auf **START**(+30s START).

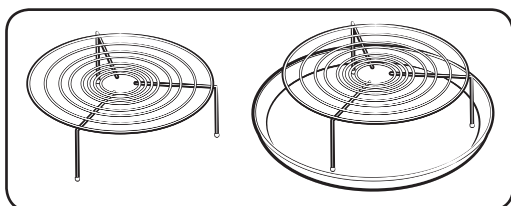
Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	900	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	750	Hiermit können Sie erhitzen und kochen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse Kochen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.

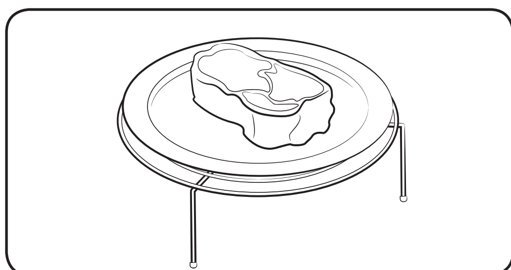
Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Grill	>	-	>	Garzeit	>	-



1. Stellen Sie den hohen Rost oder eine Kombination aus hohem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.

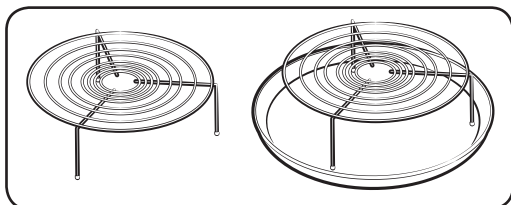


2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1 und 3 in Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach dem Kochen blinkt „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

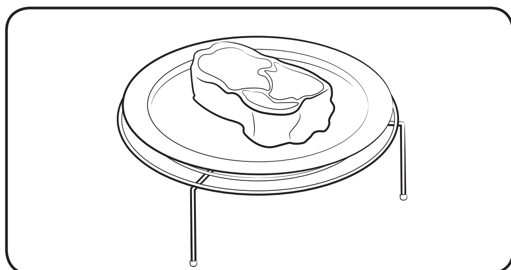
Grill-Kombi

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus z. B. Glas oder Keramik.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Grill-Kombi	>	Leistungsstufe	>	Garzeit	>	-



1. Stellen Sie den hohen Rost oder eine Kombination aus hohem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.

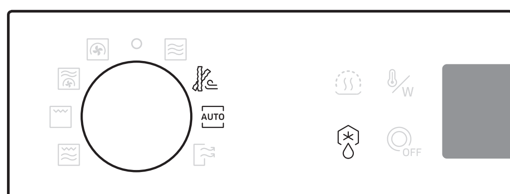


2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1-3 in Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach dem Kochen blinkt „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Automatikbetrieb

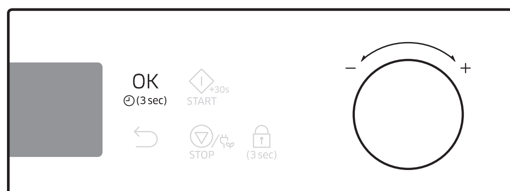
Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 3 Automatikprogramme. Frittierprogramme, Automatikprogramme und Auftauprogramme. Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Schritt 1: Modus wählen



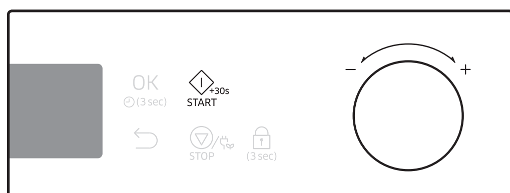
Drehen Sie den Moduswähler, um einen Automatikmodus (Frittierprogramme oder Automatisch erhitzen) auszuwählen, oder drücken Schnelles Auftauen. Die Standardprogrammnummer blinkt.

Schritt 2: Wählen des Programms



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler das bevorzugte Programm ein, und drücken Sie auf **OK**. Das Standardgewicht für das Programm blinkt.

Schritt 3: Einstellen von Portionsgröße oder Gewicht



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße (oder das Gewicht) ein. Drücken Sie danach auf **START** (+30s START).

VORSICHT

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.

HINWEIS

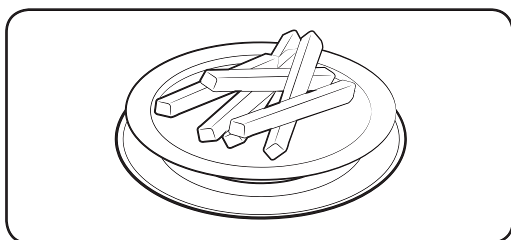
Die Garzeit wird anhand der Programmierung für den Automatikbetrieb bestimmt und kann nicht geändert werden.

Bedienung

Frittieren

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 12 Programme. Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Frittierprogramme arbeiten mit einer Kombination von Heißluft, den oberen Heizelementen und/oder Mikrowelle.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Frittieren	>	1 bis 12	>	Portionsgröße

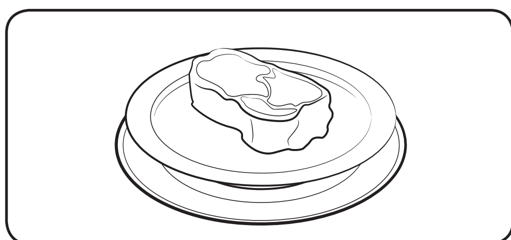


1. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 in Automatikbetrieb on page 35 durch.
3. Nach dem Kochen blinkt „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

AUTO Automatikprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 20 Automatikprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Automatisches	>	1 bis 20	>	Portionsgröße



1. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 in Automatikbetrieb on page 35 durch.
3. Nach dem Kochen blinkt „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Auftauprogramme

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Auftauprogramme	>	1 bis 5	>	Gewicht

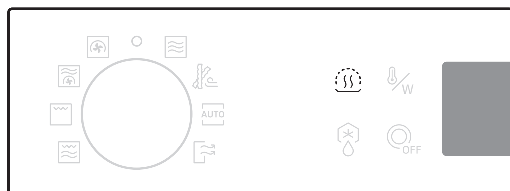
1. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 in Automatikbetrieb on page 35 durch.
3. Nach dem Kochen blinkt „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Sonderfunktionen

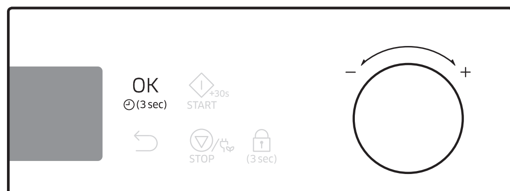
Warmhalten

Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird an- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten.

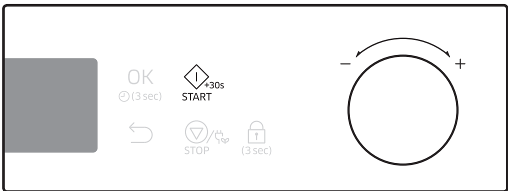
Nach dem Kochen



1. Drücken Sie im Funktionsbereich die Taste . Die Standardtemperatur (60 °C) wird blinkend angezeigt.



2. Stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein, und drücken Sie dann auf **OK**, um mit der Zeiteingabe fortzufahren.



3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Zeit ein, und drücken Sie dann auf **Start** (). Das Gerät beginnt sofort aufzuwärmen.

VORSICHT

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Lassen Sie diese Funktion nicht länger als 1 Stunde laufen. Andernfalls könnte die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt werden.
- Um die Lebensmittel knusprig zu halten, decken Sie sie beim Wamrhalten nicht ab.

HINWEIS

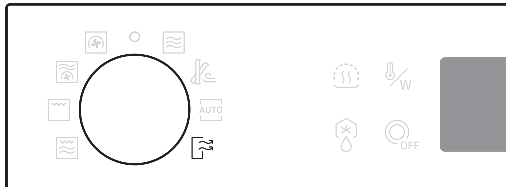
Um die Temperatur während des Vorgangs zu ändern, drücken Sie auf , und wiederholen Sie Schritt 2 oben.

Hinweise zum Warmhalten

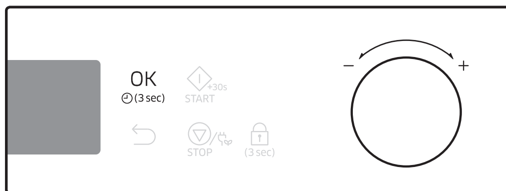
Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Gebäck	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/ Steingut	70	30	Zum Vorwärmen von Tellern und Steingut. Ordnen Sie die Teller auf dem Drehteller an. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 7 kg)

Geruchsbeseitigung

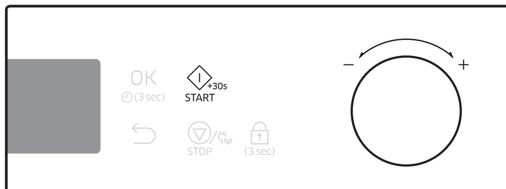
Verwenden Sie diese Funktion, um unangenehme Gerüche regelmäßig aus dem Gerät zu entfernen.



1. Drehen Sie den Moduswähler, um die Geruchsbeseitigung auszuwählen. Die Standardzeit (05:00) wird blinkend angezeigt.



2. Drücken Sie auf **OK**, bestätigen Sie die Standardzeit oder stellen Sie mit dem Funktionswähler einen Wert von bis zu 15 Minuten ein.



3. Drücken Sie danach auf **START** (START +30s).



4. Der Ofen startet die Geruchsbeseitigung und zeigt unterhalb der Zeit auf dem Display das Symbol an.

Bedienung

Automatikprogramme

Hinweise und Empfehlungen zu den Frittierprogrammen

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
F1	Grillgemüse	200-250 300-350	Frisches Gemüse (z.B. Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Pilze) in Scheiben schneiden, mit Öl einpinseln und würzen. Auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
F2	Tiefgefrorene Kartoffelkroketten	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 min ruhen lassen.
F3	Selbstgemachte Pommes Frites	300-350 400-450	Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Öl und Gewürzen bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
F4	Kartoffelecken	300-350 400-450	Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 min ruhen lassen.
F5	Tiefgefrorene Zwiebelringe	200-250 300-350	Die tiefgefrorenen Zwiebelrinige gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 min ruhen lassen.
F6	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
F7	Tiefgefrorene Garnelen	200-250 300-350	Die tiefgefrorenen Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
F8	Fischkoteletts	300-350 400-450	Die panierten Fischkoteletts gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
F9	Tiefgefrorene Tintenfischringe	200-250 300-350	Die tiefgefrorenen Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
F10	Tiefgefrorene Chicken Nuggets	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
F11	Hähnchenunterschenkel	300-350 400-450 500-550	Hähnchenunterschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
F12	Tiefgefrorene Hähnchenflügel	400-450 500-550	Hähnchenflügel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Zum Fortsetzen die Taste „Start" drücken. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

Anleitung für die Automatikprogramme

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A1	Tiefgefrorene Lasagne	400-450	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen. Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 3-4 Minuten lang ruhen.
A2	Tiefgefrorene italienische Pizza	300-350 400-450	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 1-2 Minuten lang ruhen.
A3	Tellergericht (3 Komponenten)	300-350 400-450	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garvorgang 2 bis 3 min ruhen lassen.
A4	Fertiggericht (1 Komponente)	300-350 400-450	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 min ruhen lassen.
A5	Selbstgemachte Lasagne	1000-1100	Zutaten 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 100 g Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum, 200 g geriebenen Mozzarella Vorgehensweise Sauce: Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 10 min köcheln lassen. Vorgekochte getrocknete Lasagneplatten verwenden. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Zum Schluss gleichmäßig mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A6	Selbstgemachtes Gratin	600-650 1200-1250	Zutaten (1200-1250 g) 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian * bei 600-650 g halbe Mengen verwenden. Vorgehensweise Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Eine etwa 18 x 28 cm große Auflaufform mit Butter einfetten. Die Scheiben auf ein sauberes Tuch legen und mit einem weiteren Tuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A7	Selbstgemachte Mini-Quiche	400-500	Zutaten • Teig 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei • Mischung 30 g Schinken (gewürfelt), 60 g Sahne, 60 g Crème fraîche, 2 Eier, 40 g geriebener Käse Vorgehensweise Für den Teig Mehl, Butter und Eier in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen und 6 mit Butter eingefettete Metallförmchen (z. B. Muffin-Förmchen) damit auslegen. Die Sahne, den gewürfelten Schinken, die Crème fraîche, ein Ei und den Käse zusammenrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung in die Förmchen geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garen 5 min ruhen lassen.
A8	Bratfisch	300-400 500-600	Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A9	Rinderbraten	800-1000 1200-1400	Das Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10-15 Minuten ruhen lassen.
A10	Schweinebraten	800-1000 1200-1400	Das Schweinefleisch mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10-15 Minuten ruhen lassen.
A11	Gegrillte Hähnchenbrust	300-400 500-600	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A12	Gegrillte Lachsfilets	300-400 500-600	Das Lachsfilet mit Öl beträufeln und würzen. Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A13	Brathähnchen	1200-1300	Das Hähnchen komplett mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Das Hähnchen bei Erklingen des Signaltons mit einer Grillzange wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A14	Tiefgefrorene Brötchen	400-500	Die Tiefkühlbrötchen auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 1-2 Minuten ruhen lassen.
A15	Brownies	700-750	Die Fertigmischung mit Ei, Wasser und Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und gut mischen. Mischung in einen Glasbehälter geben und auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 10 Minuten lang ruhen lassen. Wenn Sie möchten, können Sie ein paar Nüssen in den Teig geben.
A16	Pizzateig	300-500	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
A17	Kuchenteig	500-800	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
A18	Brotteig	600-900	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A19	Joghurt – kleine Keramiktasse	500	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.
A20	Joghurt – große Glasschüssel	500	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.

HINWEIS

Der Drehscheibe dreht sich beim Fermentieren des Joghurts nicht.

Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
d1	Fleisch	200-1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
d2	Geflügel	200-1500	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
d3	Fisch	200-1500	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20-50 Minuten lang ruhen lassen.
d4	Brot/Kuchen	100-1000	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.
d5	Obst	100-600	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

Verwendung

Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall. Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Drehteller.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Nachdem das Kochen abgeschlossen ist, lassen Sie das Essen sich in seinem eigenen Dampf setzen.

Tiefgefrorenes Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Gewürze nach dem Kochen hinzufügen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Spinat	150	600	5-7	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-10	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½ - 9½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (Möhren, Erbsen, Mais)	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½ - 9½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			

Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Gewürze nach dem Kochen hinzufügen.
- Die lebensmittel werden schneller fertig gekocht, wenn Sie sie in kleinere und gleichmäßige Stücke schneiden.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (900 W) hochen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brokkoli	250 500	3-4 6-7	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Rosenkohl	250	5-6	3
	60 - 75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.		
Möhren	250	4-5	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250 500	4-5 7-8	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Zucchini	250	3-4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen	250	3-4	3
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.		
Lauch	250	3-4	3
	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.		
Pilze	125 250	1-2 2-3	3
	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.		
Zwiebeln	250	4-5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Paprika	250	4-5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3
	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.		
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

Reis und Pasta

Während und nach dem Kochen von Zeit zu Zeit umrühren.

Ohne Deckel kochen, aber beim Setzen mit Deckel verschließen. Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- Reis: Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Kochen verdoppelt).
- Nudeln: In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	900	16-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	900	22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		24-25		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	900	19-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	11-13	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Kochen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Kochen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um beim Kochen die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900	1½ - 2 3 – 3½	1-2
	In Becher füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.			
Suppe (gekühlt)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Eintopf (gekühlt)	450 g	600	5½ – 6½	2-3
	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	4½ – 5½	3
	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.			
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	5½ – 6½	3
	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.			
Tellergericht (gekühlt)	450 g	600	6-7	3
	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			

Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen.
Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W).

Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250 500	4-6 9-11	15-30
	Schweinesteaks	250	7-8	
	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	Ganzes Hähnchen	1200	28-32	
	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf des Keramikeinsatz legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.			
Brot	Brötchen (je ca. 50g)	2 Stk. 4 Stk.	1 - 1½ 2½ - 3	5-20
	Toast/Sandwich	250	4 - 4½	
	Mischbrot	500	7-9	
	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			

Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Die Heizelemente für den Grill befinden sich unter der Decke des Garraums. Diese Heizelemente arbeiten nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller.
Stellen Sie die Lebensmittel beim Grillen auf den hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang im Grillmodus vor und grillen Sie die Lebensmittel auf dem hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Ziehen Sie nach dem Grillen stets Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel zu entnehmen.

Geschirr

Grill: Verwenden Sie flammfeste Behälter, die auch Metallteile enthalten können. Verwenden Sie keinerlei Kochgeschirr aus Kunststoff.

Mikrowelle + Grill: Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder Kunststoff.

Lebensmitteltyp

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Grillen

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Toastscheiben	4 Stück (à 25 g)	Nur Grill	3½ - 4½	2 - 2½
	Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	2 Stück (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stück (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii	4 Stück (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Die Kartoffeln halbieren. Mit Öl beträufeln und mit Petersilie würzen. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Bratäpfel	2 Äpfel	300 W + Grill	6-7	-
	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Brathähnchen	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Rindersteaks (Medium)	400 g (2 Stk.)	Nur Grill	8-12	6-10
	Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½ - 6½
	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

Backunterlage

Wir empfehlen, die Backunterlage auf dem Drehteller 3-4 Minuten lang anzuwärmen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Vorheizen		Garen	
		Betriebsart	Zeit (in Min.)	Betriebsart	Zeit (in Min.)
Schinken	80 (4-6 Scheiben)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.				
Gegrillte Tomaten	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½ - 4½
	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisformig auf der Backunterlage anordnen und diese auf den hohen Rost stellen.				
Kartoffelecken	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Stücke oder Würfel schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Würfel gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 5 bis 7 Minuten wenden.				
Chicken Nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden.				

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft

Im Heißluftbetrieb arbeiten das Heizelement und der Lüfter in der Seitenwand zusammen, um die Wärme im Garraum zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés. Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Mikrowelle + Heißluft

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 kombinierte Modi. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.

Heizen Sie den Grill mit „Fast Preheat (Schnelles Vorheizen)“ vor, und warten Sie, bis das Programm abgeschlossen ist. Stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit gemäß nachfolgender Beschreibung ein. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400	Nur 200 °C	14½-16½
	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rinder-/Lammbraten (Medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (erste Seite) 15-17 (zweite Seite)
	Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Brötchen	350 (6 Stk.)	100 W + 160 °C	9-11
	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Marmorkuchen	700	Nur 180 °C	70-75
	Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 - 10 Minuten lang ruhen lassen.		
Kleine Kuchen	je 30	Nur 165°C	25-30
	12-15 kleine Kuchen/Muffins in Papierförmchen auf die Backunterlage stellen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Croissants/Brötchen (Frischteig)	200-250	Nur 200 °C	12½-17½
	Die gekühlten Croissants/Brötchen auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.		
Tiefgefrorener Kuchen	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		
Selbstgemachtes Kartoffelgratin	500	600 W 180 °C	5-7 (erste Seite) 10-14 (zweite Seite)
	Das Gratin in eine offenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.		
Selbstgemachte Quiche (Mittlere Größe)	500-600	170 °C	45-50
	Backofen im Heißluftmodus auf 170 °C vorheizen. Quiche auf einer mittelgroßen Metallform zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im anleitung für die Automatikprogramme aussuchen.		
Selbst gemachte Quiche (groß)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Backofen ohne Backunterlage im Heißluftmodus auf 170 °C vorheizen. Quiche auf der Backunterlage zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im anleitung für die Automatikprogramme aussuchen.		

Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Artischocken	300 (1-2 Stk.)	900 W	5-6
	Die Artischocken waschen und putzen. In die Dämpfschüssel geben. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Frisches Gemüse	300	900 W	4-5
	Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse im Korb verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600 W	7-8
	Das tiefgefrorene Gemüse in den Korb der Dämpfschüssel geben. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Frisches Fischfilet	300	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 450 W	1-2 5-6
	Fischfilets wie Seelachs, Rotbarsch oder Lachs waschen und putzen. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Filets nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Hähnchenbrust	300	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 600 W	1-2 7-8
	Hähnchenbrust waschen. Die Oberseite 2-3 Mal mit einem Messer einschneiden. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Hähnchenbrüste nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Reis	250	900 W	15-18
	Den Parboiled-Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten). Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Backkartoffeln	500	900 W	7-8
	Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	400	600 W	5-6
	Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150	600 W	1-2
	Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in den Dämpfeinsatz legen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Obstkompott	250	900 W	3-4
	Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1 - 2 EL Wasser und 1 - 2 EL Zucker hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

Praktische Tipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen. Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben. Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 900 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Beim Bräunen (3 ½ bis 4 ½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren. Danach 2-3 Minuten im Ofen stehen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Problembehebung

Beim Verwenden des Geräts können Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.

MC35J8055_EN_DE68-04336H-01_DE.indd 62 2015-02-04 4:06:55

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Geben Sie Speisen in das Gerät.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht erwärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagerecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30s“ wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste „+30s“ gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.

Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Kochgeschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Kochgeschirr.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-A1	Dieser Code wird angezeigt, wenn ein Problem mit der Klappensteuerung verhindert, dass die Klappe 1 Minute lang geöffnet/geschlossen wird.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Ofentemperatur zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur in irgendeinem Modus den zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2	Sensortaste gestört.	Drücken Sie auf **Stopp** (STOP), und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2850 W
	Mikrowelle	1450 W
	Grill	2250 W
	Heißluft	2600 W
Ausgangsleistung		100 W/900 W (IEC705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Kühlungsverfahren		Kühlungsventilatormotor
Maße (B x H x T)	Hauptgerät (inkl. Griff)	528 x 404 x 486 mm
	Garraum	400 x 219 x 396,5 mm
Fassungsvermögen		35 Liter
Gewicht	Netto	ca. 27 kg

Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04336H-01